MASTERCHEF XL

ISTRUZIONI PER L'USO E INSTALLAZIONE

110 Doppio uso gas/elettricità

Station Road
Ketley
Telford
Shropshire
TF1 5AQ
England

☎: +44 (0) 845 815 2020
@: customerservicesaga@aga-web.co.uk

agaliving.com

Numero di registrazione: 354715
Ufficio di registrazione: Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG

Considerata la politica di continuo miglioramento dei prodotti portata avanti da AGA, l'Azienda si riserva il diritto di cambiare le specifiche e di effettuare modifiche all'elettrodomestico descritto in qualsiasi momento.

CE

Indice

1. Prima di Iniziare...

Questa cucina è studiata per offrire molti anni di funzionamento senza problemi, se installata e utilizzata correttamente. È importante leggere questa sezione prima di cominciare, in particolare se non si è mai utilizzata prima una cucina a doppia alimentazione.

Importate!

 Questo elettrodomestico è progettato per il solo utilizzo domestico. L'utilizzo a qualsiasi altro scopo potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di risarcimento per responsabilità. In particolare, il forno NON deve essere utilizzato per riscaldare l'ambiente della cucina: oltre a invalidare qualsiasi richiesta di risarcimento, ciò rappresenta uno spreco energetico e può causare il surriscaldamento delle manopole di regolazione.

Installazione e Manutenzione

Questa cucina deve essere installata in conformità alle istruzioni pertinenti presenti in questo libretto, ai regolamenti pertinenti nazionali e locali e ai requisiti delle compagnie di fornitura del gas e della corrente elettrica di zona.

Controllate che il sistema di erogazione del gas sia attivato e che alimentazione elettrica della cucina a gas sia collegata ed inserita (per il funzionamento, la cucina richiede corrente elettrica).

Impostare l'orologio per assicurarsi che tutti i forni siano funzionanti – consultare la relativa sezione in questo manuale.

L'assistenza alla cucina deve essere eseguita solo da un tecnico di assistenza qualificato e devono essere utilizzate solo parti di ricambio approvate.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione, lasciate sempre raffreddare la cucina e disinserite alimentazione elettrica, salvo espresse indicazioni contrarie contenute nel presente manuale.

Odori Strani

La prima volta che accendete la cucina, potrete avvertire uno strano odore. Questo fenomeno dovrebbe sparire con l'utilizzo.

Prima di utilizzare la cucina per la prima volta, assicurarsi di aver rimosso tutti i materiali d'imballaggio, e poi accendere tutti i forni a 200 °C e lasciarli in funzione per almeno un'ora, allo scopo di far svanire tutti gli odori di fabbricazione.

Prima di utilizzare il grill per la prima volta, è necessario accenderlo e lasciarlo in funzione per 30 minuti con la teglia da grill in posizione e spinta fino in fondo e lo sportello del grill aperto.

Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata con aria proveniente dall'esterno (consultare la sezione "*Ventilazione*" più sotto). Coloro che soffrono di problemi respiratori o di allergie dovrebbero lasciare la stanza durante questo breve periodo.

Se Sentite Odore di Gas

- Evitare uso di interruttori elettrici
- Non fumate
- Non usate fiamme nude
- Disinserite immediatamente erogazione del gas chiudendo il contatore o la bombola
- Aprite immediatamente porte e finestre per eliminare il gas
- Allontanare i presenti dall'area interessata
- Chiamate immediatamente Azienda del Gas

Ventilazione

 AVVERTENZA: L'utilizzo di una cucina produce calore e umidità nella stanza in cui questa è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata. Tenere aperte le prese d'aria naturali oppure installare una cappa da cucina elettrica con ventilazione esterna.

Sicurezza Personale

 NON modificare questo elettrodomestico.

 Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte, a condizione che abbiano ricevuto la supervisione o le istruzioni necessarie riguardo all'utilizzo dell'elettrodomestico in maniera sicura e che ne comprendano i rischi possibili. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini che non siano controllati.

 ATTENZIONE: Questo elettrodomestico e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'utilizzo e continuano a essere caldi anche dopo aver terminato la cottura. È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'elettrodomestico a meno che non siano controllati costantemente.

 AVVERTENZA: Un processo di cottura lungo deve essere controllato di tanto in tanto. Un processo di cottura breve deve essere controllato costantemente.

 Rischio d'incendio: NON porre oggetti sulle superfici di cottura.

 Per evitare il surriscaldamento, NON installare la cucina dietro una porta decorativa.

 NON utilizzare una pulitrice a vapore sulla cucina.

Prima di avviare le operazioni di pulizia, e al fine di ridurre il rischio di ustioni, verificare che tutti i comandi siano disinseriti (OFF) e che la cucina sia fredda.

Quando il forno è acceso, NON tenete aperto lo sportello più del necessario, altrimenti le manopole potrebbero surriscaldarsi.

 Quando si utilizza il grill, assicurarsi che la teglia da grill sia in posizione e sia spinta completamente verso il fondo, altrimenti le manopole di regolazione possono diventare molto calde.

 Si prega di notare che questo elettrodomestico è ventilato. Quando uno dei forni oppure il grill è in funzione, la ventola si attiva per raffreddare la parte frontale e le manopole di regolazione.

 NON utilizzare detergenti fortemente abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro dello sportello del forno poiché questi potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.

Tenete sempre carta da parati o tende combustibili ecc. a distanza dal apparecchio.

 Non spruzzate aerosol in vicinanza della cucina mentre è accesa.

Indossate guanti da forno asciutti. Se sono bagnati, a contatto con superfici calde possono provocare ustioni da vapore. Non usate asciugamani o altri canovacci troppo voluminosi invece dei guanti da forno.

 Evitate di azionare la cucina se avete le mani bagnate.

 Evitate di ricoprire le mensole, i rivestimenti interni o il soffitto del forno con foglio di alluminio.

 Non scaldate mai contenitori di vivande sigillati o chiusi. Aumento di pressione potrebbe far esplodere il contenitore e ferire gli astanti.

 Evitate uso di tegami malfermi e disponete le impugnature verso interno.

 NON utilizzare recipienti da cottura sulla piastra che sporgano oltre i bordi.

Sorvegliate sempre la piastra di cottura particolarmente ad alte temperature. Se il liquido in ebollizione fuoriesce da una pentola, potrebbe causare fumi, mentre il grasso potrebbe prendere fuoco. Ove possibile, usate un termometro per la cottura in olio per impedire che olio si scaldi oltre il punto di fumo.

 AVVERTENZA!
Cucinare su un piano cottura senza supervisione utilizzando grassi o olio può essere pericoloso e può causare un incendio.

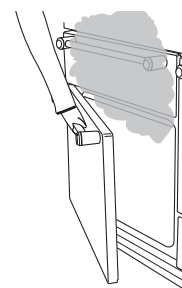
 Non lasciare MAI una padella per frittura senza supervisione. Riscaldare sempre i grassi lentamente e controllarli mentre raggiungono la temperatura giusta. Le pentole per la frittura a immersione completa devono essere riempite di grassi solo per un terzo. Riempire eccessivamente di grassi la pentola può causare delle fuoriuscite quando vengono aggiunti gli alimenti. Se si utilizza una combinazione di oli o di grassi per la frittura, mescolarli insieme prima di riscaldarli oppure mentre si sciolgono.

Le pietanze da friggere dovrebbero essere quanto più asciutte possibile. I surgelati con un velo di gelo o i cibi freschi con elevato tasso di umidità potrebbero provocare il ribollimento dell olio e eventuale fuoriuscita dai bordi della pentola. Durante la frittura a temperature medie o elevate, sorvegliate attentamente per evitare gli spruzzi olio e il surriscaldamento dei cibi. Non tentate mai di spostare una pentola colma olio bollente, specialmente quelle adibite alla frittura. Attendete fino al raffreddamento del olio.

Evitate di usare la parte alta del foro di sfiato dei fumi (apertura ricavata sul retro della cucina) per scaldare piatti, stoviglie, per asciugare strofinacci o per scongelare il burro.

 NON utilizzare acqua per spegnere incendi causati da grassi e non sollevare mai una pentola in fiamme. Spegnere i controlli e poi soffocare le fiamme presenti nella pentola posizionata sull'unità di superficie coprendola completamente con un coperchio della misura giusta oppure con una teglia da forno. Se disponibile, utilizzare un estintore multi-uso a polvere chimica oppure a schiuma.

La cottura di cibi ad elevato tasso di umidità potrebbe provocare una scarica di vapore al apertura dello sportello del forno. Quando aprite lo sportello, tenetevi indietro e lasciate disperdere il vapore.

Fate attenzione che non entri acqua nel apparecchio.

 La cucina è molto pesante, fate attenzione quando la spostate.

Cura della Cucina

Dal momento che il vapore può condensarsi in goccioline d'acqua sul bordo esterno freddo del forno, può essere necessario durante la cottura asciugare la condensa creatasi con un panno morbido. In questo modo, si contribuisce anche a prevenire lo sporco e lo scolorimento dell'esterno del forno causati dai vapori di cottura.

Pulizia

Per motivi di sicurezza e igiene, mantenete la cucina scrupolosamente pulita, dato che accumulo di grasso e altri depositi potrebbe innescare un incendio.

Limitate la pulizia ai componenti elencati in questo manuale.

Eseguite le operazioni di pulizia con la massima attenzione. Se usate una spugna o uno straccio umidi per pulire una superficie calda, fate attenzione ad evitare il rischio di ustioni da vapore. Alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi se applicati su superfici calde.

2. Panoramica Sulla Cucina

La cucina a doppia alimentazione 110 (**Fig.2-1**) presenta le seguenti caratteristiche:

A. 6 bruciatori a piastra, compresi 2 fornelli wok

B. Un pannello di controllo

C. Un grill con scivolamento verso l'esterno

D. Un forno multifunzione

E. Forno a cottura lenta

F. Forno ventilato

Bruciatori del Piano di Cottura

Accanto ad ogni manopola è indicato il bruciatore che essa controlla.

Ogni bruciatore dispone di un dispositivo di sicurezza che arresta (FSD) erogazione di gas se dovesse spegnersi accidentalmente.

Quando la manopola di regolazione della piastra viene premuta, vengono prodotte scintille su ciascun fornello: si tratta di un fenomeno normale. NON tentare di smontare o pulire un fornello o l'area a questo circostante mentre un altro fornello è acceso: potrebbe derivarne una scossa elettrica.

Fig.2-2

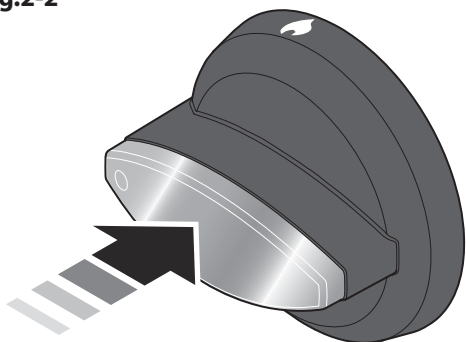
Fig.2-3

Fig.2-4

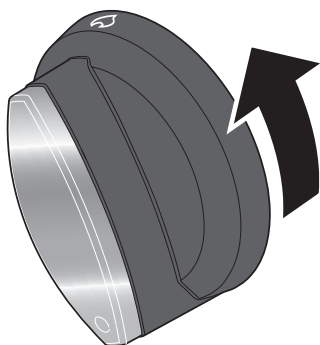
Fig.2-5

Fig.2-6

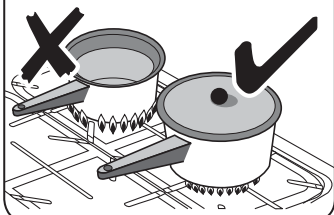
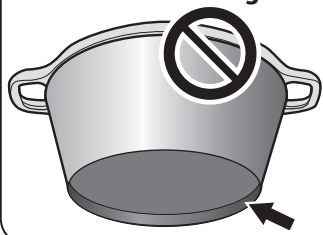
Fig.2-7

Fig.2-8

Per accendere un fornello, premere e ruotare la manopola di regolazione relativa verso la posizione di fiamma alta, indicata dal simbolo di una fiamma grande (🔥), **(Fig.2-2)**.

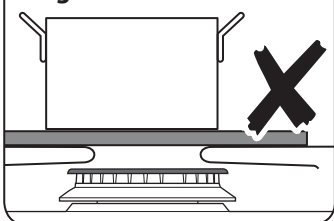
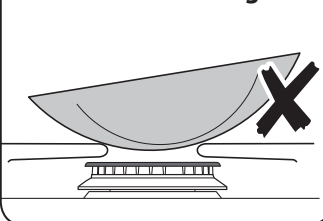
L'accenditore produce una scintilla e accende il gas. Continuare a tenere premuta la manopola per alcuni secondi in modo da permettere che il gas scorra attraverso il fornello.

Se il fornello si spegne quando si lascia andare la manopola di regolazione, significa che il dispositivo FSD non è stato scavalcato. Ruotare la manopola di regolazione in posizione OFF, attendere un minuto prima di ritentare e assicurarsi di tenere premuta un po' più a lungo la manopola di regolazione.

Regolare l'altezza della fiamma ruotando la manopola in base alla necessità **(Fig.2-3)**. Su questa cucina la posizione di fiamma bassa si trova oltre la posizione di fiamma alta, non fra la posizione di fiamma alta e quella di OFF. Il simbolo di una fiamma piccola segnala la regolazione di fiamma bassa.

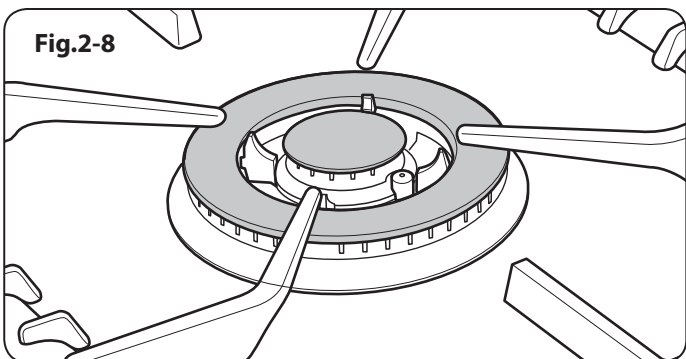
Se la fiamma di un fornello si spegne, ruotare la manopola di regolazione su OFF e lasciarvela per un minuto prima di riaccendere il fornello.

Assicurarsi che le fiamme si trovino al di sotto delle pentole. L'utilizzo di un coperchio contribuisce a portare a ebollizione la pentola più velocemente **(Fig.2-4)**.

Le pentole grandi devono essere ben distanziate.

Non utilizzare pentole e bollitori dalla base concava oppure con i bordi rivolti verso il basso **(Fig.2-5)**.

L'utilizzo di strumenti che facilitino il sobbollimento, come ad esempio stuoini di amianto o a rete, **NON** è consigliato **(Fig.2-6)**. L'utilizzo di questi strumenti riduce le prestazioni del fornello e può danneggiare i supporti per le pentole.

Inoltre, è necessario evitare di utilizzare pentole instabili o deformate che possano capovolgersi facilmente e pentole dal diametro di base molto ridotto, ad esempio pentolini per il latte e tegamini per la preparazione di uova in camicia **(Fig.2-7)**.

Il diametro minimo consigliato per la pentola è 120 mm. Il diametro massimo consentito per la base della pentola è 250 mm.

NON utilizzare sulla piastra recipienti per la cottura che sporgano oltre i bordi.

Fornello Wok

I bruciatori per Wok a tre elementi servono a distribuire il calore in maniera uniforme su una superficie estesa. Sono particolarmente indicati per recipienti di grosse dimensioni e la cottura tipo cucina cinese **(Fig.2-8)**.

Per i recipienti di dimensioni normali, i bruciatori più piccoli saranno più efficienti.

È necessario pulire la superficie smaltata della cucina attorno ai bruciatori a piastra non appena si verifica una fuoriuscita. Cercare di pulirla mentre lo smalto è ancora caldo.

Nota: L'utilizzo di pentole in alluminio può causare segni metallici sui supporti per le pentole. Questi non influenzano la durata dello smalto e possono essere rimossi con un detergente per metallo adatto.

Base di Sostegno per il Wok

Il sostegno per wok è progettato per accogliere un wok da 35 cm di diametro. Se usate un altro tipo di Wok, accertatevi che si adatti alla base. Questo tipo di utensile varia in dimensioni e forma da un modello al altro. È essenziale che il Wok sia sistemato saldamente sulla griglia, ma se fosse troppo piccolo la base non potrà sostenerlo in modo soddisfacente **(Fig.2-9)**.

Fig.2-9

Si raccomanda di usare la base esclusivamente sul bruciatore per Wok a tre elementi. Durante installazione della base, si raccomanda di verificare che il Wok sia assestato correttamente sulle barre anteriori e posteriori e sia sostenuto perfettamente da uno degli appoggi **(Fig.2-10)**.

Fig.2-10

Durante uso, la base può raggiungere temperature molto elevate lasciar trascorrere un periodo di raffreddamento prolungato prima di asportarla.

Piastra di Cottura

La piastra di cottura si adatta alle griglie di appoggio di sinistra, ricoprendole completamente **(Fig.2-11)**. È usata per cuocere direttamente il cibo senza altri contenitori. Non usare recipienti o tegami di alcun tipo. La superficie della piastra di cottura è trattata con un rivestimento anti-aderente e gli utensili di metallo (ad es. spatole) rovineranno il rivestimento. Usare esclusivamente utensili in plastica resistenti al calore o di legno.

Fig.2-11

 Non sistemare la piastra di traverso non si adatterà perfettamente e sarà malferma (Fig.2-12).

Fig.2-12

Sistemare la piastra di cottura sui bruciatori appoggiandola sulla griglia.Controllare che sia assestata saldamente.

Prima del e uso, si può applicare un po olio da cucina con un pennello **(Fig.2-13)**. Accendere i bruciatori sotto la piastra di cottura. Regolare la fiamma al altezza desiderata.

Fig.2-13

Far scaldare la piastra per non più di **5 minuti prima** di depositare il cibo da cuocere. Un periodo di riscaldamento eccessivo potrebbe arrecare danni. Abbassare la fiamma, ruotando la manopola verso il minimo, indicato dal simbolo della fiamma piccola.

 Lasciare sempre uno spazio libero attorno alla piastra, per consentire la fuoriuscita dei gas.

 Non montare mai due piastre di cottura in posizione adiacente una al altra.

Terminata la cottura e prima delle operazioni di pulizia, lasciar raffreddare.

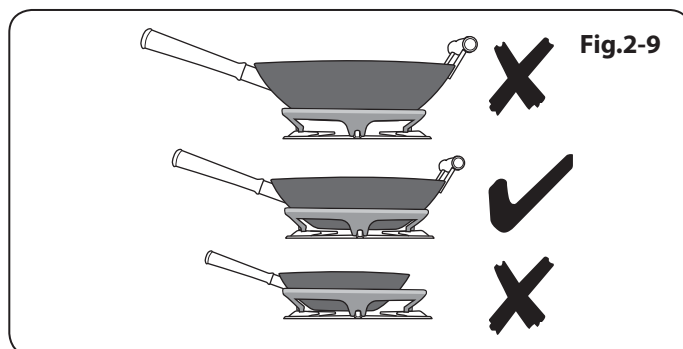
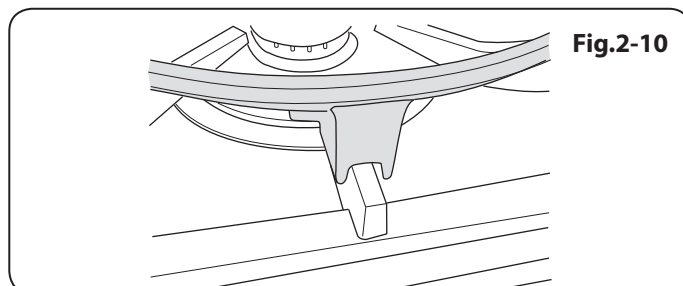
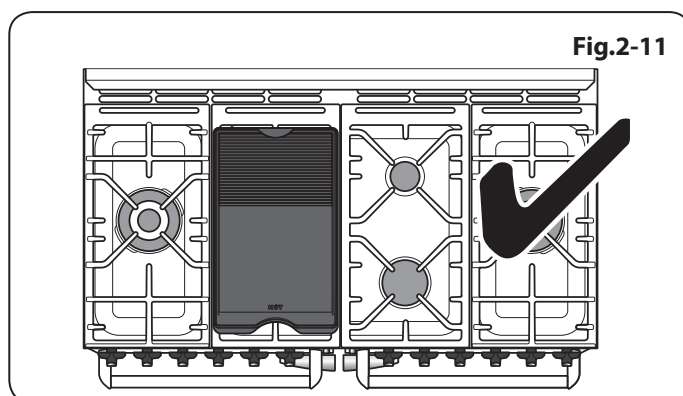
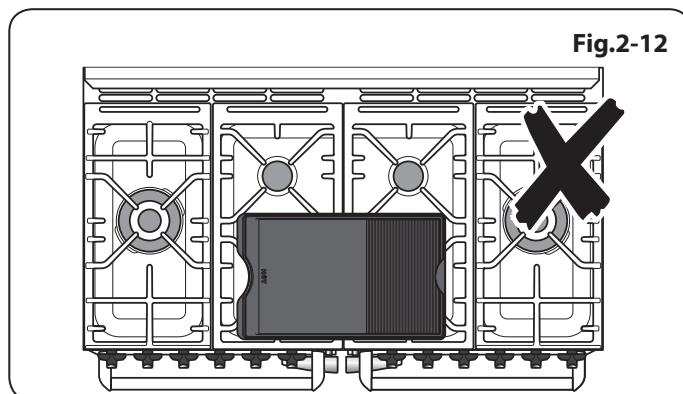
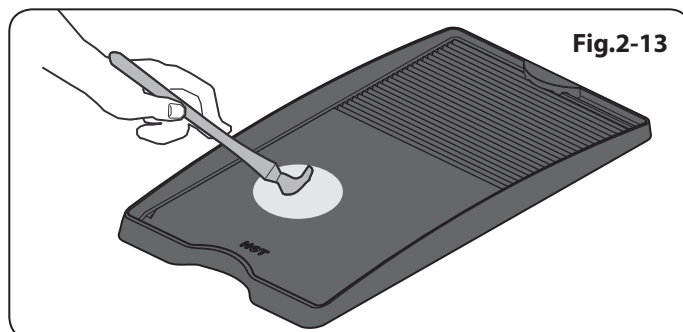



Fig.2-14

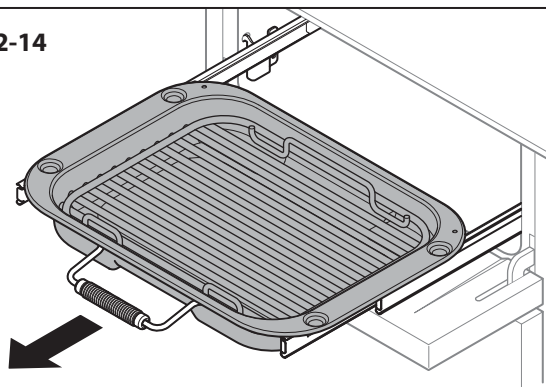
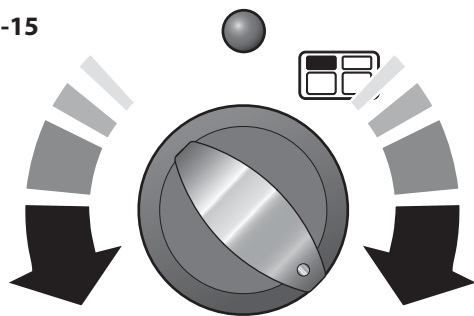
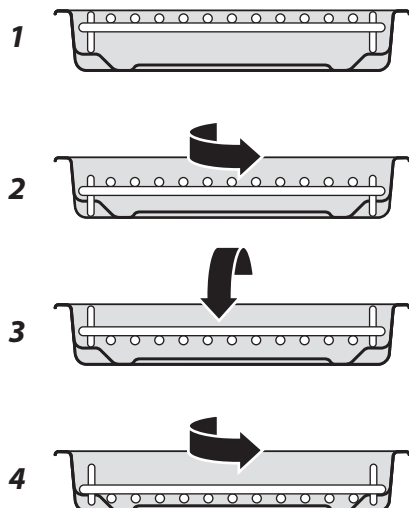



Fig.2-15

Fig.2-16

Grill con Scivolamento verso L'esterno

 AVVERTENZA: Questo elettrodomestico è progettato per il solo utilizzo a scopo di cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio il riscaldamento della stanza.

AVVERTENZA: Le parti esposte possono essere calde quando il grill è in funzione. I bambini piccoli devono essere tenuti a distanza dal grill.

Aprire lo sportello e far scivolare in avanti il carrello della teglia da grill utilizzando la maniglia **(Fig.2-14)**.

Il grill dispone di due resistenze, una delle quali riscalda il vassoio completamente e altra riscalda solo la sezione destra.

Per scaldare tutto il grill girate la manopola in senso orario **(Fig.2-15)**.

Per scaldare la metà di destra, giratela in senso antiorario.La spia al neon presente vicino al comando si accenderà.

Per risultati migliori, far scorrere indietro il carrello nello scomparto grill e preriscaldare la parte o le parti desiderate del grill per due minuti. Il treppiede da grill può essere rimosso per posizionarvi gli alimenti mentre si attende che il grill si preriscaldi.

 NON lasciare il grill acceso per più di alcuni istanti senza che la teglia da grill sia in posizione. In caso contrario, le manopole possono diventare calde.

Una volta che il grill si è preriscaldato, far scivolare di nuovo in fuori il carrello. Riposizionare il treppiede con gli alimenti disposti su di esso e far scorrere nuovamente il carrello nello scomparto grill. Assicurarsi che questo sia spinto fino in fondo.

Il treppiede per la teglia da grill può essere impostato su quattro altezze diverse in base alla combinazione fronte/retro e sopra/sotto **(Fig.2-16)**.

 Non chiudere MAI lo sportello del grill quando questo è in funzione.

Forni

L'orologio deve essere impostato sull'ora corretta prima che il forno programmabile possa essere messo in funzione. Consultare la sezione seguente "*Orologio*" per le istruzioni su come impostare l'ora corretta.

Quando si parla di forno "destro" e "sinistro" si fa riferimento ad una vista frontale.

Il forno sinistro è un forno multifunzione, Il forno destro è un forno ventilato. Sopra la destra forno è il forno cuocere lento.

Forno Multiuso

Oltre al ventilatore ed alla relativa resistenza, dispone di due altre resistenze, delle quali una è visibile, essendo collocata sul tetto del forno, e altra è montata sotto la base del forno stesso. Nota: Prestare attenzione a non toccare l'elemento superiore e il deflettore dell'elemento quando si posizionano o si rimuovono oggetti dal forno.

Il forno multifunzione presenta tre funzioni di cottura principali: **cottura ventilata, cottura a ventilazione assistita** e **cottura convenzionale**. Queste funzioni devono essere utilizzate per eseguire la parte principale della cottura.

L'Elemento doratura e **l'Elemento calore sul fondo** possono essere utilizzati nelle fasi finali del processo di cottura per perfezionare il risultato in base alle necessità specifiche.

Utilizzare la funzione **Grill ventilato** per tutte le occorrenze in cui è necessario grigliare e la funzione **Scongelamento** per scongelare in sicurezza piccole porzioni di alimenti congelati.

La **Tabella 2-1** fornisce un riassunto delle modalità multifunzione.

I forni multifunzione presentano molti utilizzi diversi. Si suggerisce di sorvegliare con attenzione il processo di cottura fino a quando non ci si familiarizza con ciascuna funzione. Tenere a mente che non tutte le funzioni sono adatte a tutti i tipi di alimenti.

Funzione	*Utilizzo*
Scongelamento	Funzione di scongelamento in forno per piccole porzioni senza utilizzo di calore
Forno ventilato	Funzione di cottura completa con diffusione uniforme del calore, ideale per dolci e pane
Grill ventilato	Funzione per arrostire carne e pesce con lo sportello chiuso
Ventilazione assistita	Funzione di cottura completa, ideale per arrostire e cuocere dolci e pane
Forno convenzionale	Funzione di cottura completa per arrostire e cuocere dolci e pane nella metà inferiore del forno
Elemento doratura	Funzione per la doratura e la gratinatura di pietanze che presentano formaggio in superficie
Calore sul fondo	Funzione per rendere croccante il fondo di quiche, pizze e pasticcini

Tabella 2-1

Modalità dei Forni Multifunzione

Risposta Rapida

La funzione Risposta rapida permette di preriscaldare il forno più rapidamente del solito. Questa funzione utilizza l'elemento del forno ventilato e il calore supplementare proveniente da uno degli elementi presenti sulla sommità del forno. I forni ventilati si riscaldano rapidamente. La funzione Risposta rapida accelera ulteriormente questo processo e permette di cominciare a cuocere più velocemente.

Per utilizzare la funzione Risposta rapida, ruotare la manopola di regolazione della funzione su **R** e poi impostare la temperatura desiderata. La spia sul pannello di controllo accanto alla manopola di funzione si accende.

Quando viene raggiunta la temperatura desiderata, l'elemento superiore e la spia si spengono.

La temperatura del forno viene dunque mantenuta dall'elemento del forno ventilato e dalla ventola.

Nel caso in cui si decida di posizionare degli alimenti nel forno freddo prima di avviare la cottura mentre si utilizza la funzione di Risposta rapida, assicurarsi che le torte, ecc. non siano troppo vicine alla sommità del forno.

Forno Ventilato

Questa funzione attiva la ventola e l'elemento di riscaldamento che si trova attorno a questa. Un calore uniforme viene distribuito per tutto il forno, consentendo di cuocere rapidamente grandi quantità di alimenti.

La cottura nel forno ventilato è particolarmente adatta per cuocere contemporaneamente dolci o pane su più ripiani e rappresenta una funzione "a tutto tondo". Può essere necessario ridurre di circa 10 °C la temperatura di ricette preparate in precedenza in un forno convenzionale.

Se si desidera preriscaldare il forno, attendere fino a quando la spia non si spegne prima di inserire gli alimenti.

Grill Ventilato

Questa funzione aziona il ventilatore mentre la resistenza superiore del grill è accesa. Rispetto al grill convenzionale, produce un calore più uniforme e meno aggressivo. Per i migliori risultati, sistemare il cibo da grigliare su una griglia disposta su una teglia, di misura leggermente inferiore rispetto al normale vassoio del grill. Si favorisce in tal modo il flusso aria. Questo metodo è ideale per la cottura alla griglia di tagli di carne o pesce di un certo spessore, dato che il flusso aria riduce la violenza del calore emesso dal grill.

Durante la cottura al grill, si raccomanda di tener chiuso lo sportello del forno, per ottimizzare il risparmio energetico. Noterete inoltre come con questo tipo di cottura non sia indispensabile sorvegliare e girare il cibo quanto con il metodo convenzionale. Prima della cottura con questo metodo, si raccomanda di preriscaldare il grill.

Forno a Ventilazione Assistita

Questa funzione attiva la ventola e fa circolare l'aria riscaldata dagli elementi presenti sulla sommità e sotto la base del forno. La combinazione di cottura ventilata e convenzionale (calore sul fondo e sulla sommità) rende questa funzione ideale per cuocere alimenti grandi che necessitano di una cottura lunga, come ad esempio grandi pezzi di arrosto.

Con questa funzione è anche possibile cuocere dolci e pane su due ripiani contemporaneamente, anche se è necessario invertire le posizioni durante il processo di cottura poiché il calore sulla sommità del forno è maggiore rispetto alla base quando si utilizza questa funzione.

Questa modalità rappresenta un sistema di cottura veloce e intenso: controllare la cottura degli alimenti fino a quando non ci si è familiarizzati con questa funzione.

Forno Convenzionale (Calore in Alto ed in Basso)

Questa funzione abbina il calore emesso dalle resistenze superiore ed inferiore. È un metodo particolarmente indicato per la cottura di arrosti, paste, torte e biscotti.

Gli alimenti sul ripiano superiore si dorano e gratinano più rapidamente rispetto a quelli sul ripiano inferiore poiché il calore sulla sommità del forno è maggiore rispetto alla base, come già visto per la funzione "Forno a ventilazione assistita". Quando si cuociono alimenti simili, è necessario invertirli di posizione per ottenere una cottura uniforme. Ciò significa che gli alimenti che necessitano di temperature di cottura differenti possono essere cotti insieme utilizzando la metà inferiore del forno come zona più fredda e la metà superiore come zona più calda.

L'elemento superiore esposto può cuocere alcuni alimenti troppo velocemente, pertanto si consiglia di cuocere le pietanze nella metà inferiore del forno. Inoltre, può essere necessario abbassare la temperatura del forno.

Elemento Doratura

Questa funziona attiva solo l'elemento sulla sommità del forno. Si tratta di una funzione utile per dorare o dare gli ultimi tocchi ai piatti a base di pasta, alle verdure in salsa, alle pizze rustiche e alle lasagne: la pietanza da dorare è, infatti, già calda prima di passare al solo elemento superiore.

Calore sul Fondo

Questa funziona attiva solo l'elemento sotto la base del forno. Può essere utilizzata per rendere croccante la base della pizza o delle quiche oppure per terminare la cottura della base di crostate e simili posizionate sul ripiano inferiore. Inoltre, si tratta di un calore non troppo intenso, ideale per la cottura lenta di pasticci posizionati al centro del forno oppure per riscaldare le stoviglie.

Questa funziona attiva solo l'elemento sotto la base del forno. Può essere utilizzata per rendere croccante la base della pizza o delle quiche oppure per terminare la cottura della base di crostate e simili posizionate sul ripiano inferiore. Inoltre, si tratta di un calore non troppo intenso, ideale per la cottura lenta di pasticci posizionati al centro del forno oppure per riscaldare le stoviglie.

Scongelamento

Questa funzione attiva la ventola o le ventole in modo che facciano circolare solo aria fredda. Non viene utilizzato calore. Ciò permette di scongelare porzioni piccole come dessert, torte alla crema e pezzi di carne, pesce e pollame.

Questo sistema di scongelamento accelera il processo e protegge il cibo dalle mosche. I pezzi di carne, di pesce e di pollame devono essere posizionati su una griglia sistemata su una teglia, in modo da raccogliere qualsiasi eventuale gocciolamento. Assicurarsi di lavare la griglia e la teglia dopo lo scongelamento.

Tenere lo sportello del forno chiuso durante lo scongelamento.

Gli alimenti più grandi, come ad esempio polli interi e tagli di carne, non possono venire scongelati in questo modo. Si consiglia di scongelare questi alimenti in frigorifero.

Non scongelare gli alimenti nel forno caldo oppure quando il forno accanto è in uso oppure ancora caldo.

Assicurarsi che i latticini, le carni e il pollame siano completamente scongelati prima di cucinarli.

Forno Ventilato

Il forno destro dispone di un ventilatore che circola aria calda continuamente, offrendo una cottura più rapida ed uniforme.

In generale, le temperature di cottura consigliate per un forno termoventilato sono inferiori a quelle di un forno convenzionale.

Nota: Si prega di tener presente che ogni cucina è diversa da altra è quindi probabile che le temperature di cottura della vostra nuova cucina siano diverse da quella della vostra cucina precedente.

Forno a Cottura Lenta

Il forno a cottura lenta è studiato per cuocere lentamente pietanze come pasticci, tagli di carne, ecc.

Il forno a cottura lenta è in grado di cucinare un pasto completo – ad esempio pasticcio, budino di riso e patate in camicia – oppure può essere utilizzato anche solo per riscaldare le stoviglie (utilizzare solo stoviglie resistenti al calore).

Osservazioni da tenere presente quando si utilizza la cottura lenta:

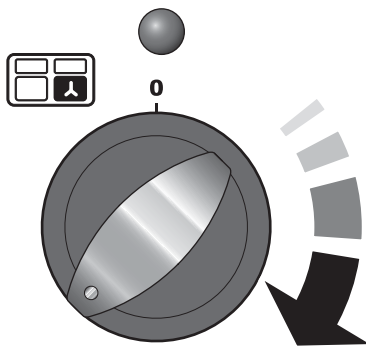
- Preriscaldare il forno per 20-30 minuti prima di cominciare a cucinare.
- Fare in modo che le stoviglie non tocchino gli elementi di riscaldamento su nessun lato del forno.
- Portare i pasticci, le zuppe, ecc. a ebollizione sul piano cottura prima di sistemarli in una casseruola adatta alla cottura lenta.
- Assicurarsi che nella casseruola ci sia liquido sufficiente, in particolare se la cottura è molto lunga. Coprire la casseruola con un coperchio o con un foglio di alluminio durante la cottura delle pietanze per trattenerne l'umidità.
- Assicurarsi che tutte le stoviglie passino per l'apertura del forno prima di preparare gli alimenti.
- Dopo averle lavate e incise, avvolgere le patate in camicia in un foglio di alluminio prima di cuocerle.
- Assicurarsi che la carne e il pollame raggiungano la temperatura di sicurezza di 90 °C prima della consumazione.
- Scongelare sempre completamente gli alimenti prima della cottura.

Il forno a cottura lenta può essere utilizzato anche per riscaldare i piatti e le stoviglie da portata (utilizzare solo stoviglie resistenti al calore).

Inoltre, è possibile cuocere torte alla frutta nel forno a cottura lenta impostato alla temperatura massima (ad esempio nel caso in cui gli altri forni siano già occupati). Se si sta utilizzando in contemporanea il forno ventilato sottostante il forno a cottura lenta, i tempi di cottura aumentano leggermente.

Nel forno a cottura lenta è anche possibile preparare croccanti meringhe bianche.

I tempi di cottura nel forno lento dipendono dalla temperatura, dalla quantità e dal tipo di piatto che si sta preparando. In linea di massima, per un pasticcio si consiglia un tempo di cottura di almeno tre ore.

Controllare la cottura con frequenza fino a quando non ci si familiarizza con il forno.

Funzionamento dei Forni

Forno Ventilato

Ruotate la manopola di regolazione alla temperatura richiesta **(Fig.2-17)**.

La spia del forno rimarrà accesa finché la temperatura al interno del forno non avrà raggiunto il valore selezionato. Durante la cottura, la spia si accenderà e si spegnerà.

Forno Multifunzione

Il forno multifunzione è dotato di due manopole di regolazione: un selettore di funzione e un selettore di temperatura **(Fig.2-18)**.

Ruotare il comando di selezione di funzione ad una posizione di cottura. Ruotare la manopola di regolazione alla temperatura richiesta **(Fig.2-19)**.

La spia del forno rimarrà accesa finché la temperatura al interno del forno non avrà raggiunto il valore selezionato. Durante la cottura, la spia si accenderà e si spegnerà.

Forno a Cottura Lenta

La scala di temperatura graduata presente sulla parte frontale **(Fig.2-20)** permette di cucinare lentamente per diverse ore o anche per tutto il giorno mentre non si è in casa.

Per una cottura molto lunga selezionare l'estremità più fredda della scala, per una cottura più breve selezionare l'estremità più calda.

Fig.2-17

Fig.2-18

Regolazione temperatura *Regolazione funzione*

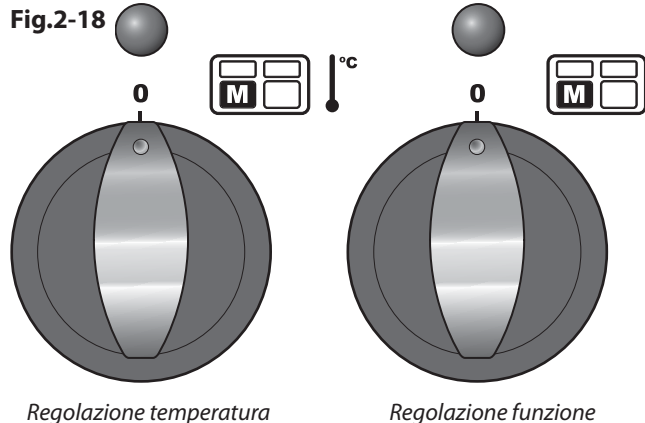



Fig.2-19

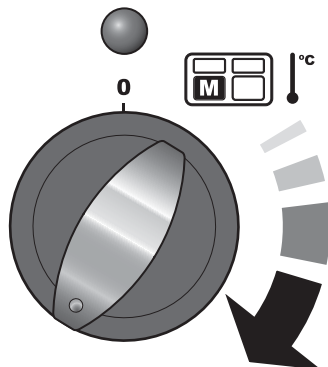
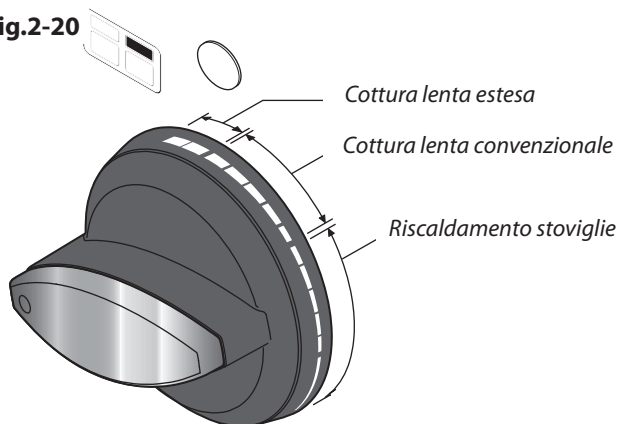



Fig.2-20

Orologio

Regolazione del ora del Giorno

L'orologio LCD è mostrato nella **(Fig.2-21)**. Quando l'orologio viene connesso per la prima volta, il display lampeggia e mostra alternatamente (0.00) e ( ).

Per impostare l'ora, girare e tenere premuta la manopola del timer nella posizione indicata dal simbolo dell'orologio [] e ruotare contemporaneamente la manopola di regolazione a destra o a sinistra fino a quando l'orologio non visualizza l'ora corretta. Tenere a mente che si tratta di un orologio da 24 ore. Rilasciare la manopola del timer: questa torna nella posizione iniziale di impostazione manuale del forno.

IMPORTANTE: Il forno programmabile non può essere messo in funzione se l'orologio non è stato impostato.

Contaminuti

Ruotare la manopola del timer verso destra fino all'impostazione contaminuti [] e lasciarla scattare in posizione **(Fig.2-22)**.

Utilizzare la manopola di regolazione per impostare il periodo di tempo desiderato **(Fig.2-23)**.

È possibile sia ruotare nuovamente la manopola fino alla posizione iniziale di impostazione manuale [] per controllare l'ora oppure lasciarla nella posizione contaminuti [] mentre il timer continua a scorrere.

Per fermare la segnalazione acustica, ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario.

- Il "*tempo di cottura*" è la durata di tempo per cui si desidera che il forno sia in funzione.
- L'"*ora di fine*" è l'ora in cui si desidera che il forno termini la cottura.

Come Terminare la Cottura del Forno Programmabile a una Determinata Ora

Ruotare la manopola del timer fino alla posizione [] **(Fig.2-24)**.

Utilizzare la manopola di regolazione per impostare l'ora in cui si desidera che il forno termini la cottura. È possibile impostare il forno perché questo si accenda a qualsiasi ora delle 24 ore successive. La dicitura AUTO viene mostrata sul display **(Fig.2-25)**.

Ruotare la manopola del timer fino alla posizione AUTO per tornare alla visualizzazione dell'orologio.

Una volta giunta l'ora impostata, scatta la segnalazione acustica. Ruotare la manopola del timer fino alla posizione iniziale [] per tornare alla modalità di cottura manuale.

Come Avviare e Fermare il Forno Programmabile Utilizzando il Timer

Non è possibile impostare direttamente un'ora di inizio poiché questa viene determinata automaticamente sulla base del "*tempo di cottura*" e dell"*ora di fine*".

Ruotare la manopola del timer fino alla posizione [] **(Fig.2-26)**.

Fig.2-21

A – Manopola del timer, B – Manopola di regolazione

Fig.2-22

Fig.2-23

Fig.2-24

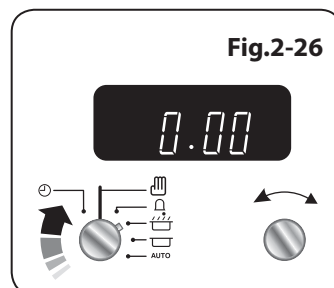
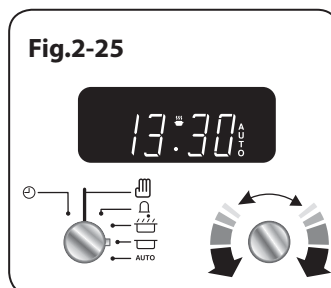
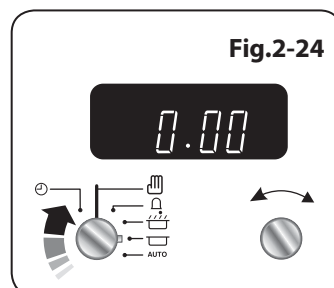
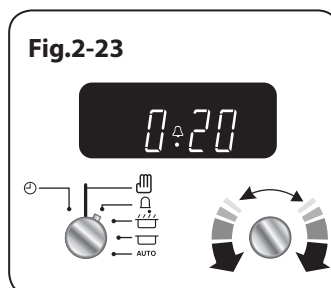
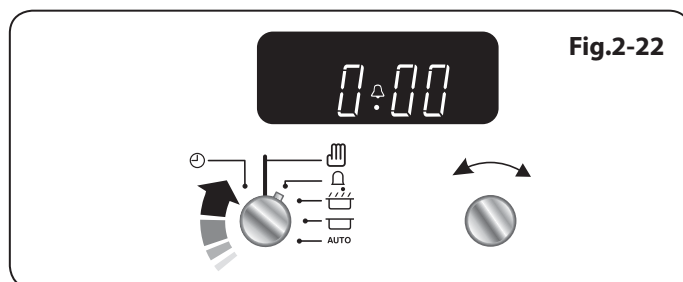
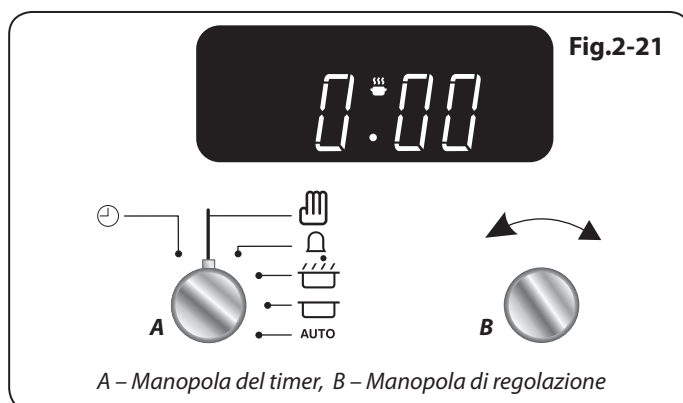



Fig.2-25

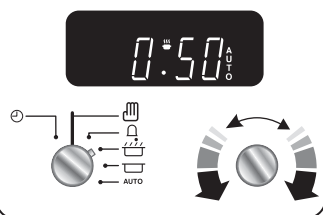



Fig.2-26

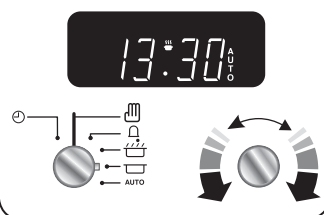



Fig.2-27

Fig.2-28

Fig.2-29

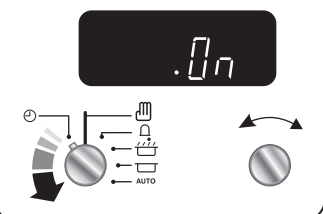



Fig.2-30

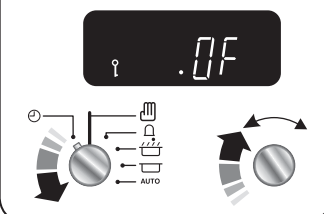



Fig.2-31

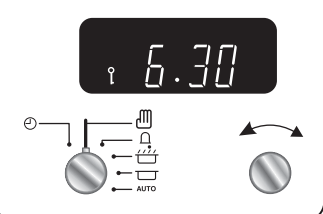



Fig.2-32

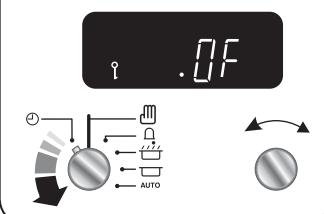
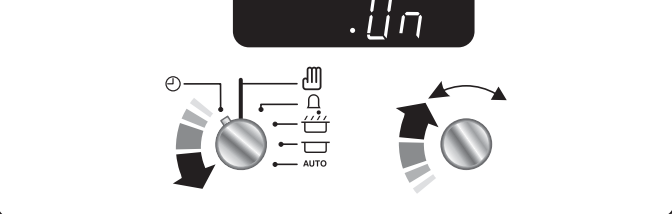



Fig.2-33

Utilizzare la manopola di regolazione per impostare il "*tempo di cottura*" desiderato **(Fig.2-27)**.

Ruotare la manopola del timer fino alla posizione [▭]. Il display mostra l'ora corrente e il "*tempo di cottura*" appena impostato. Utilizzare la manopola di regolazione per impostare l'"*ora di fine*" desiderata **(Fig.2-28)**.

L'"*ora di fine*" viene visualizzata, seguita dalla dicitura AUTO. Impostare il forno o i forni alla temperatura di cottura desiderata e poi ruotare la manopola del timer fino alla posizione AUTO.

Quando la cottura è terminata, scatta la segnalazione acustica. Ruotare la manopola del timer fino alla posizione iniziale [✋] per tornare alla modalità di cottura manuale.

Se non si è in casa, non è necessario preoccuparsi della segnalazione acustica: si ferma da sola dopo un po'. Al proprio ritorno, ruotare la manopola del timer fino alla posizione iniziale [✋] per tornare alla modalità di cottura manuale.

Ripristino del Funzionamento Manuale Quando sul Display Appare AUTO.

È possibile annullare una regolazione della cottura automatica o del contaminuti, portando momentaneamente la manopola Contaminuti sul simbolo del orologio [◷] e rilasciandola.

Blocco Tasti

Quando il Blocco tasti è attivato, il forno programmabile è bloccato e non si accende.

Il forno può essere ora usato normalmente.

Attivazione Della Funzione di Blocco

Verificate che orologio sia in modalità manuale ed annullate i programmi eventualmente attivi.

Portare la manopola Contaminuti in corrispondenza del simbolo dell'orologio [◷] e mantenerla premuta per circa 8 secondi **(Fig.2-29)**.

Continuare a tenere premuta la manopola Contaminuti in corrispondenza del simbolo dell'orologio [◷] e girare la manopola di Regolazione in senso orario fino a quando sul display non appaiono il simbolo della chiave [⚷] e la scritta OF **(Fig.2-30)**. Rilasciare le manopole.

Il forno programmabile è ora bloccato, come confermato dal display che mostra l'ora e il simbolo della chiave [⚷].

Quando il Blocco tasti è attivato, il forno programmabile è bloccato e non si accende **(Fig.2-31)**.

Disattivazione Della Funzione di Blocco

Ruotare e trattenere la manopola del timer sul simbolo dell'orologio [◷] per circa 8 secondi. La dicitura "OF" appare sul display **(Fig.2-32)**.

Trattenere la manopola del timer sul simbolo dell'orologio [◷], e ruotare la manopola di regolazione in senso orario fino a quando il simbolo della chiave sparisce [⚷] e la dicitura "ON" appare sul display **(Fig.2-33)**. Rilasciare le manopole.

Dopo alcuni secondi la visualizzazione cambia, e ricompare ora.

Ora i forni possono essere utilizzati normalmente.

Accessori

Mensole del Forno

Oltre ai ripiani piatti, la cucina è dotata di un ripiano ribaltabile **(Fig.2-34)** che aumenta le possibilità di suddivisione.

Le mensole del forno possono essere smontate e rimontate con facilità.

Tirate fuori la mensola finché la sezione posteriore non venga a toccare i fermacorsa sulle guide **(Fig.2-35)**.

Sollevate la parte anteriore della mensola in modo da consentire il superamento dei fermacorsa, quindi estraete la mensola **(Fig.2-36)**.

Per rimontare la mensola, allineatela ad una delle scanalature di guida disposte sulla parete del forno e spingetela a fondo fino a toccare i fermacorsa. Sollevate la parte anteriore della mensola in modo da consentire il superamento dei fermacorsa, quindi abbassate la parte anteriore e spingetela a fondo **(Fig.2-37)**.

Luce del Forno Principale

Premere il tasto per accendere la luce **(Fig.2-38)**.

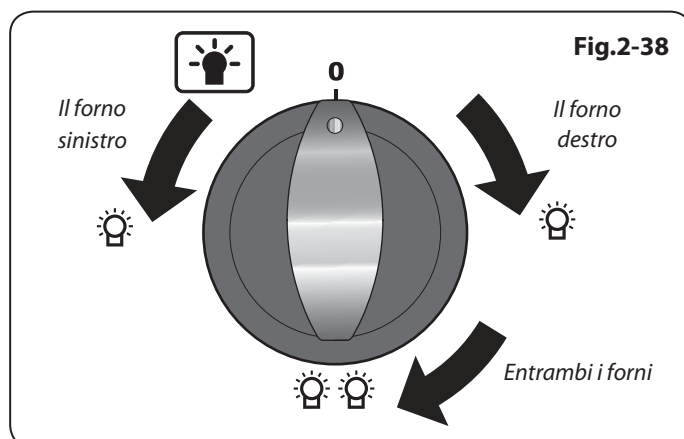
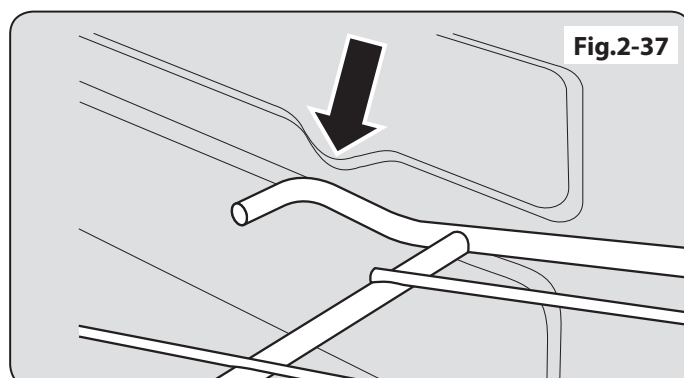
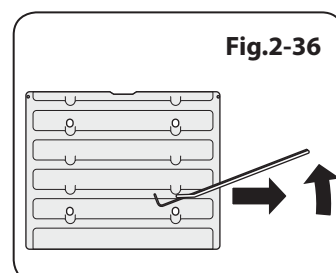
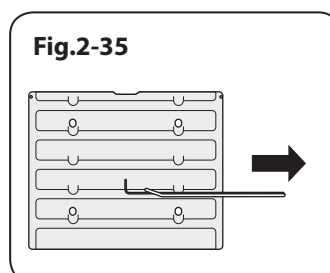
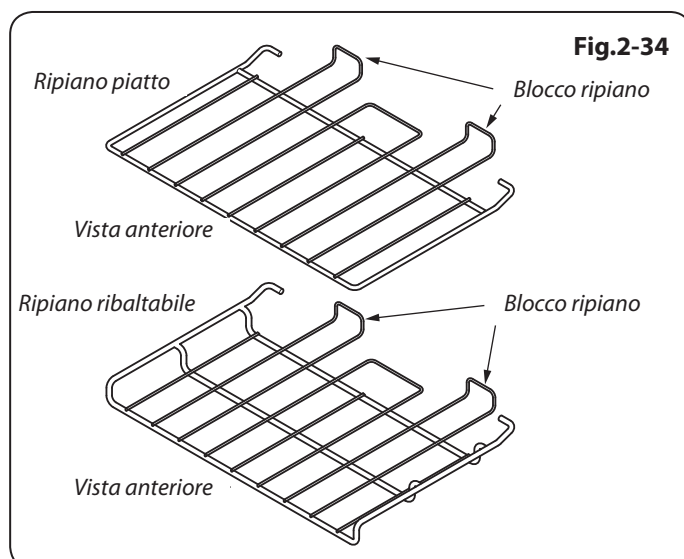
Se la lampadina del forno si fulmina, staccare la corrente elettrica prima di sostituirla. Consultare la sezione "Risoluzione dei Problemi" per ulteriori dettagli su come sostituire la lampadina del forno.

Fig.2-34

Fig.2-35

Fig.2-36

Fig.2-37

Fig.2-38

3. Suggerimenti per la Cottura

Suggerimenti per Cucinare con il Timer

Se desiderate cuocere più portate, scegliete pietanze che richiedano approssimativamente lo stesso tempo di cottura. Un accorgimento efficace per rallentare leggermente il tempo di cottura consiste nel usare recipienti di dimensioni ridotte e di coprirli con un foglio d alluminio, mentre il tempo di cottura potrà essere accelerato riducendo la quantità o usando recipienti più grandi.

Si consiglia di evitare cibi soggetti a rapido deterioramento, come carni suine o pesce, se si prevede un rinvio prolungato, particolarmente nelle stagioni più calde. Non usate un forno se il forno adiacente è già caldo.

 Non mettete nel forno pietanze già calde.

 Non usate un forno già caldo.

Non usate un forno se il forno adiacente è già caldo.

Prima di mettere un pollo intero nel forno, scongelatelo completamente. Prima di servire carni e pollame, verificate che siano perfettamente cotti.

Suggerimenti Generali per il Forno

Controllate che le mensole siano sempre spinte a fondo sulle guide.

I vassoi da forno contenenti alimenti in cottura devono essere posizionati in linea con il bordo anteriore dei ripiani in metallo del forno. Gli altri contenitori devono essere posizionati al centro del ripiano. Tenere tutti i vassoi e i contenitori lontani dal retro del forno. In caso contrario, gli alimenti potrebbero dorarsi eccessivamente.

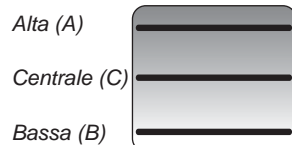
Per ottenere una doratura uniforme, la piastra per pasticceria non dovrebbe superare le dimensioni di 340 mm x 340 mm.

Quando il forno è acceso, evitate di tenere aperto lo sportello più del necessario, altrimenti le manopole potrebbero surriscaldarsi.

- Lasciate sempre uno spazio libero, pari ad un dito, tra un piatto e altro sulla stessa mensola. In tal modo, si favorisce la circolazione del aria calda.
- Onde ridurre lo spruzzo di grasso quando aggiungete verdure al arrosto, asciugatele bene o spennellatele leggermente di olio.
- I piatti che potrebbero bollire e causare fuoriuscite durante la cottura, dovrebbero essere disposti su una piatta.
- Per ottenere il miglior rendimento dai rivestimenti autopulenti “Cook & Clean” del forno (consultate il paragrafo “*Pulizia della C5ucina*”), evitate lo spruzzo di grasso. Coprite la carne durante la cottura.
- Durante la cottura, il calore emesso dal forno verso alto è sufficiente a riscaldare i piatti sistemati nello scomparto del grill.
- Per ottenere la doratura di un piatto di crostata, preriscaldare la piatta per 15 minuti prima di disporlo al centro della piatta stessa.

4. Tabella di Cottura

Le impostazioni del forno e i tempi di cottura vanno intesi a titolo indicativo. Dovrete forse regolare la temperatura di cottura adattandola ai vostri gusti particolari per ottenere il risultato desiderato.

La cottura di alimenti in un forno ventilato richiede temperature più basse rispetto a un forno convenzionale. Quando si realizza una ricetta con il forno ventilato, ridurre la temperatura di 10 °C e il tempo di cottura di 5-10 minuti. La temperatura in un forno ventilato non varia in base al ripiano e pertanto è possibile utilizzare qualsiasi ripiano in maniera indifferente.

Posizione del Ripiano del Forno

	Temperatura del Forno Convenzionale ° C	Posizione mensola	Temperatura del Forno Termoventilato°C	Tempo di cottura approssimativo
Carne				
Manzo	160	C	150	30-35 minuti per 500g + 30-35 minuti.
	200	C	190	20-25 minuti per 500g + 20-25 minuti.
Agnello	180	C	170	30-35 minuti per 500g + 30-35 minuti.
	200	C	190	20-25 minuti per 500g + 20-25 minuti.
Maiale e vitello	180	C	170	35-40 minuti per 500g + 35-40 minuti.
	200	C	190	25-30 minuti per 500g + 25-30 minuti.
Pollame				
Pollo (2,3 kg)	180	C	170	20-25 minuti per 500g + 20-25 minuti.
	200	C	190	15-20 minuti per 500g + 15-20 minuti.
Tacchino (4,5 kg)	180	C	170	25-30 minuti per 500g + 25-30 minuti.
	200	C	190	20 minuti per 500g + 20 minuti.
Tacchino (over 4,5 kg)	180	C	170	20 minuti per 500g + 20 minuti.
	200	C	190	15 minuti per 500g + 15 minuti.
Anatra	180	C	170	20 minuti per 500g.
Pasticcio di carne/pesce	180	C	170	2-4 ore in base alla ricetta.
Pesce				
	190	C/B	180	Filetto 15-20 minuti. Integrale 15-20 minuti per 500g.
	190	C/B	180	Integrale 10 minuti per 500g + 10 minuti.
	190	C/B	180	Bistecche in base allo spessore.
Torta				
Torta di frutta	160	C/B	150	45-50 minuti per 500g della miscela.
Frutta 180mm	160	C/B	150	2-2,5 ore.
Frutta 230mm	160	C/B	150	3,5 ore.
Madera 180mm	190	C/B	180	80-90 minuti.
Desserts				
Crostata	200	C/B	190	30-40 minuti.
Torte di frutta	190	C/B	180	30-40 minuti interscambio dopo 25 minuti.
Tortine	190	C/B	180	15-20 minuti.
Pasta sfoglia	220	C/B	210	20-40 minuti in base alle dimensioni.
Meringhe	230	C/B	220	2-2,5 ore in base alle dimensioni.
Pane	220	C	210	20-30 minuti.

Scongelare completamente i pezzi di carne congelati prima della cottura. La carne può essere arrostita a 220°C (210°C nei forni ventilati) e il tempo di cottura viene determinato di conseguenza.Per le carni ripiene o arrotolate, aggiungere circa 10 minuti di cottura ogni 500 g oppure cuocere a 200°C (190°C) per 20 minuti e poi a 160°C (150°C) per il tempo rimanente.

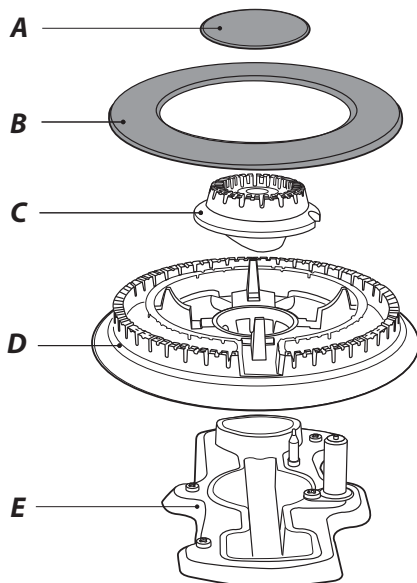
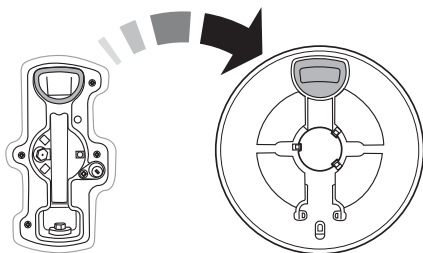
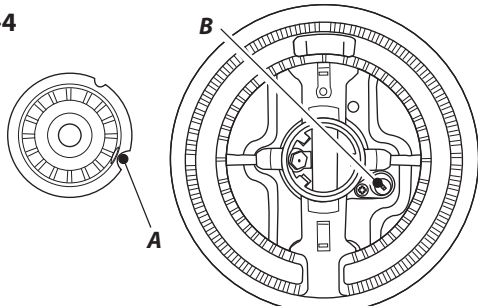
Cuocere il pollame ripieno a 200°C (190°C) per 20 minuti e poi a 160°C (150°C) per il tempo rimanente. Non dimenticare di aggiungere il peso del ripieno. Per il pollame preconfezionato fresco o congelato seguire le istruzioni presenti sulla confezione. Scongelare completamente il pollame congelato prima della cottura.

Quando si cucina su due livelli in un forno convenzionale, lasciare almeno una guida di scorrimento libera fra i ripiani. Posizionare il vassoio da forno con il bordo anteriore allineato al ripiano del forno.

In un forno ventilato è possibile utilizzare fino a tre livelli contemporaneamente. Assicurarsi, però, di lasciare almeno una guida di scorrimento libera fra i ripiani.

Per una doratura uniforme in un forno convenzionale la dimensione massima consigliata per i vassoi da forno è di 340x340 mm. Questa grandezza permette al calore di circolare liberamente.
Se si cucina su due livelli, i vassoi devono essere invertiti a metà cottura circa.

5. Pulizia della Cucina

A – Cappellotto, B – Corona, C – Tacca, D – Base, E – Elettrodo

A – Cappellotto del bruciatore interno, B – Cappellotto del bruciatore esterno, C – Corona del bruciatore interno, D – Corona del bruciatore esterno, E – Base del bruciatore wok

A – Tacca dell'elettrodo, B – Elettrodo di accensione

Informazioni Essenziali

Prima delle operazioni di pulizia, isolate la cucina dall\rquote alimentazione elettrica.

 Non usate diluenti, soda, preparati caustici, sostanze biologiche, candeggina, prodotti a base di cloro, sostanze abrasive o sale.

 Evitate di miscelare prodotti diversi, poiché potrebbero reagire creando sostanze nocive.

Per la pulizia della cucina, si può usare acqua calda con un detersivo, **facendo attenzione ad evitare che la soluzione penetri al interno del apparecchio.**

Prima di riusare la cucina, ricordarsi di ripristinare l\rquote alimentazione elettrica.

Bruciatori del Piano di Cottura

Per la pulizia, il corpo del bruciatore ed il relativo coperchio possono essere smontati. Asciugarli bene prima di rimontarli.

Fornelli ad Anello Singolo

Quando si riposiziona la corona del bruciatore, assicurarsi che la tacca sia allineata con l'elettrodo o con il foro presente sulla base. Assicurarsi che la corona del bruciatore sia dritta e che il cappellotto sia posizionato al centro di questa **(Fig.5-1)**.

Fornello Wok

Anche il fornello wok può essere smontato per effettuarne la pulizia.

Quando si rimonta il fornello wok **(Fig.5-2)**, capovolgere l'anello grande della base e individuare l'area a forma di D **(Fig.5-3)**. Ruotare la corona fino a che la D non combacia con quella presente sulla base del bruciatore. Capovolgere di nuovo il bruciatore e posizionarlo sulla base del bruciatore.

Per posizionare il bruciatore interno più piccolo, individuare la tacca più grande per l'elettrodo presente sul bordo del bruciatore. Allineare la tacca con l'elettrodo di accensione bianco e posizionare il bruciatore interno sull'anello grande della base **(Fig.5-4)**.

Ora collocare i due cappellotti dei bruciatori, assicurandosi che siano posizionati correttamente.

Controllare che i becchi dei bruciatori non siano bloccati. Se si verifica un blocco, rimuovere i frammenti ostinati utilizzando un pezzo di filo fusibile.

Anello Wok

Si consiglia di utilizzare per la pulizia acqua calda saponata, una spugnetta umida insaponata, un detergente a crema oppure una paglietta in nylon.

Piastra di Cottura

Pulire sempre la piastra di cottura dopo ogni utilizzo. Prima di toglierla, attendere che si sia raffreddata completamente. Immergere la piastra in acqua calda saponata. Pulire usando un panno morbido o una spazzola di nylon per i punti più difficili.

Nota: Se la piastra viene lavata in lavastoviglie, è possibile che compaiano dei residui sul retro. Si tratta di un fenomeno normale che non influenza le prestazioni della piastra.

Grill Estraibile

Prima di rimuovere i componenti del grill per effettuare le operazioni di pulizia, assicuratevi che siano freddi o utilizzate guanti da forno.

Lavate il vassoio del grill e la relativa griglia in acqua calda e detersivo. In alternativa, la teglia da grill può venire lavata in lavastoviglie.

Quando cuocete carni o altri cibi che lasciano depositi, subito dopo uso immergete la griglia in acqua nel lavello per qualche minuto. I resti induriti potranno essere eliminati dalla griglia con una spazzola di nylon.

La teglia da grill può essere rimossa con facilità per effettuarne la pulizia nella maniera seguente:

Rimuovere la cornice di supporto della teglia da grill tirando quest'ultima in avanti **(Fig.5-5)**.

Sganciare la teglia da grill dalla cornice di supporto. La cornice di supporto è trattenuta sui binari laterali da due linguette per ciascun lato **(Fig.5-6)**.

Per ciascun lato, reggere il binario laterale con una mano mentre si solleva con l'altra la cornice e la si libera dalle linguette laterali **(Fig.5-7)**.

Per motivi di sicurezza, spingere nuovamente i binari laterali nel vano grill.

Se è necessario rimuovere i binari laterali per pulire il vano grill, è possibile sganciare questi ultimi dalle pareti laterali del vano grill **(Fig.5-8)** e pulire il vano con un panno morbido e un detergente blando.

NON mettete le guide laterali nella lavastoviglie.

Una volta terminato, riagganciare i binari laterali alle pareti del vano grill. Per riposizionare la cornice, tirare in avanti i binari laterali e, un lato alla volta, reggere il binario con una mano mentre si spinge con l'altra mano la cornice sul binario laterale.

Sostituite il vassoio del grill.

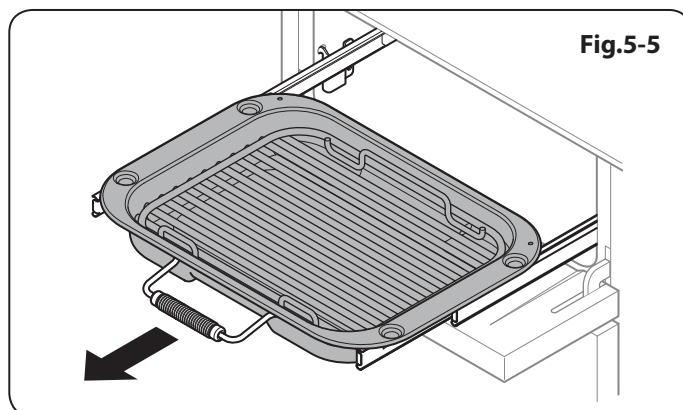



Fig.5-5

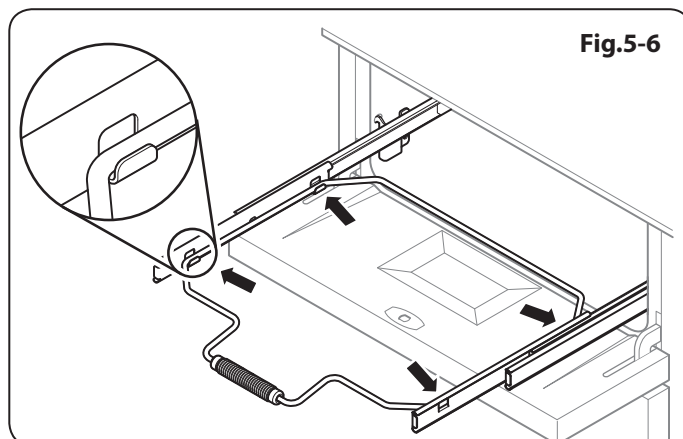



Fig.5-6

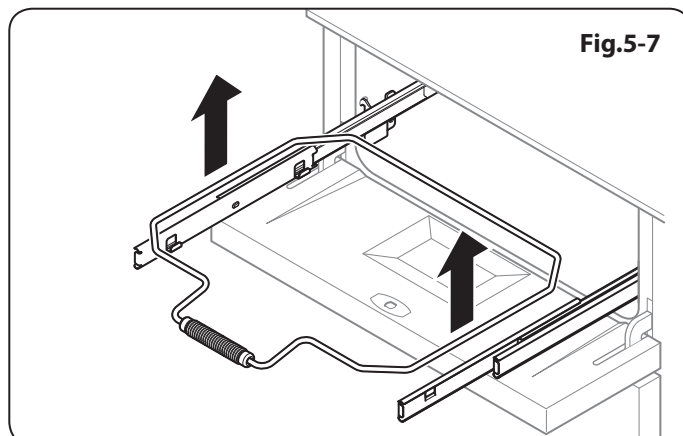



Fig.5-7

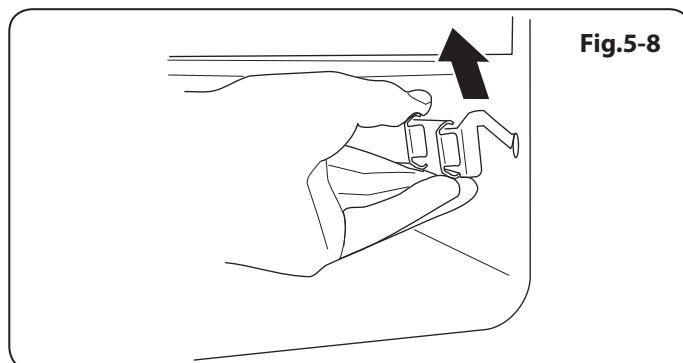
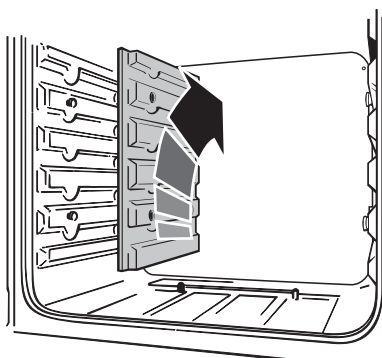



Fig.5-8

Fig.5-9

Pannello di Controllo e Sportelli

Per la pulizia delle superfici in acciaio inox satinato. Per ottenere i migliori risultati, usate prodotti detergenti liquidi.

Lo stesso detergente può essere utilizzato per gli sportelli. È possibile pulire tutte le parti della cucina con un panno morbido bagnato in acqua calda pulita e saponata e poi strizzato oppure, per un risultato migliore, con un detergente liquido: in questo caso, però, assicurarsi che l'acqua in eccesso non filtri nell'apparecchio.

Dopo la pulizia, lucidare con un panno asciutto.

Forni

Pannelli "Cook & Clean"

Il forno è dotato di pannelli laterali rivestiti di uno smalto speciale che in parte si pulisce da solo. Questa caratteristica non impedisce del tutto la formazione di sporco sul rivestimento, ma riduce la quantità di pulizia manuale necessaria.

I pannelli "Cook & Clean" funzionano al meglio a temperature superiori ai 200 °C. Se la maggior parte delle cotture effettuate avviene a temperature inferiori, rimuovere di tanto in tanto i pannelli e pulirli con un panno privo di pelucchi e acqua calda saponata. I pannelli devono essere asciugati e riposizionati e il forno deve essere riscaldato a 200 °C per circa un'ora. In questo modo ci si assicura che i pannelli "Cook & Clean" funzionino in maniera efficace.

NON utilizzare lana d'acciaio, spugnette per la pulizia del forno o qualsiasi altro materiale che possa graffiare la superficie.

Rimozione dei Rivestimenti del Forno

Alcuni dei pannelli di rivestimento possono essere rimossi per effettuarne la pulizia. È necessario estrarre i ripiani prima di rimuovere i pannelli.

Ciascuna parete laterale del forno è fissata con quattro viti. Non è necessario rimuovere le viti per togliere i rivestimenti del forno. È sufficiente sollevare ciascun pannello laterale perché questo scivoli via e si sganci dalle viti. A questo punto, estrarre il pannello **(Fig.5-9)**.

Una volta che i rivestimenti sono stati rimossi, l'interno in smalto del forno può essere pulito.

Tabella dei Detergenti

I detergenti elencati sono disponibili nei supermercati o presso i rivenditori di materiali elettrici come indicato **(Tabella 5-1)**.

Per le superfici smaltate utilizzare un detergente approvato per l'uso su smalto vetroso.

Si consiglia di pulire la cucina regolarmente. Per facilitare il processo di pulizia, rimuovere qualsiasi fuoriuscita immediatamente.

Piano di Cottura		
Parte	***Finitura***	***Metodo di pulizia consigliato***
Superficie del piano cottura	Acciaio smaltato o inossidabile	Acqua calda saponata, panno morbido. In presenza di macchie particolarmente ostinate si può utilizzare una paglietta di nylon.
Piano cottura in ceramica/a induzione	Vetro temprato	Acqua calda saponata; detergente in crema o paglietta, se necessario.
Piastra di cottura (solo in alcuni modelli)	Superficie antiaderente	Attendere che si sia raffreddata. Lavare in acqua calda saponata. Non usate detergenti abrasivi/pagliette. Lavastoviglie.
Scaldavivande (solo in alcuni modelli)	Vetro temprato	Acqua calda saponata, detergente in crema o paglietta, se necessario.
Esterno Della		
Parte	***Finitura***	***Metodo di pulizia consigliato***
Sportello, area circostante lo sportello ed esterno del cassetto contenitore	Smalto o vernice	Acqua calda saponata, panno morbido. Rimuovere delicatamente le macchie ostinate con un detergente liquido.
	Acciaio inossidabile	Panno in microfibra multiuso (supermercato).
Pareti laterali e zoccolo	Superficie verniciata	Acqua calda saponata, panno morbido.
Paraschizzi/griglia posteriore	Acciaio smaltato o inossidabile	Acqua calda saponata, panno morbido. Detergente in crema; pulire delicatamente e solo se necessario..
Pannello di controllo	Vernice, acciaio smaltato o inossidabile	Acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi sulla scritta.
Manopole di regolazione/Maniglie e finiture	Plastica/Acciaio cromato o rame	Acqua calda saponata, panno morbido.
	Ottone	Lucido per ottone (supermercato).
Vetro dello sportello del forno/ Coperchio di vetro	Vetro temprato	Acqua calda saponata, detergente in crema o paglietta, se necessario.
Esterno Della		
Parte	***Finitura***	***Metodo di pulizia consigliato***
Pareti laterali, base e sommità del forno ESCLUSI I PANNELLI "COOK & CLEAN" DEL FORNO (consultare la sezione successiva)	Smalto	Qualsiasi detergente per forno approvato per l'utilizzo su smalto. AVVERTENZA: DETERGENTI CORROSIVI/CAUSTICI PER FORNO: SEGUIRE LE ISTRUZIONI DEL PRODUTTORE. Non far entrare in contatto con gli elementi del forno.
Pannelli "Cook & Clean'" del forno (solo alcuni modelli)	Smalto speciale parzialmente autopulente	Questa superficie si pulisce da sola a temperature di 200 °C e superiori. In alternativa i pannelli possono essere rimossi e lavati con acqua calda saponata e una spazzola di nylon..
Ripiani del forno, Handyrack, treppiedi del grill, griglia Handygrill	Acciaio cromato	Un detergente per l'interno del forno indicato per l'acciaio cromato. Una spugnetta imbevuta di sapone. Lavastoviglie.
Teglia da grill/Teglia da arrosto (solo alcuni modelli)	Smalto	Acqua calda saponata. Una spugnetta imbevuta di sapone. Lavastoviglie.

Tabella 5-1

6. Risoluzione dei Problemi

Guasto accensione della piastra o dei bruciatori

Controllate che alimentazione di rete sia inserita? Controllate che orologio sia acceso?

In caso negativo, si tratta probabilmente di un difetto alimentazione.

Controllare se elettrodo accensione o le fessure del bruciatore siano ostruiti?

Verificare che il cappello del bruciatore sia montato correttamente? Consultare la sezione Pulizia della cucina.

I bruciatori della piastra non accendono

Controllare che tutti i componenti siano stati rimontati correttamente dopo la pulizia o dopo averli smontati per pulirli.

Verificare che non si tratti di un problema collegato al alimentazione del gas. Basterà verificare che altri apparecchi a gas funzionino normalmente.

Verificare che quando premete il pulsante vi sia una scintilla ai bruciatori?

In caso negativo, controllare che alimentazione elettrica sia inserita e che orologio sia acceso.

Dal Forno esce Vapore

Durante la cottura di cibi ad alto tasso di umidità (p.es., le patatine), è possibile che si formi vapore sulla griglia posteriore.

Fate attenzione quando aprite lo sportello, in quanto potrebbe fuoriuscire del vapore per qualche istante. Tenetevi indietro e lasciate disperdere il vapore.

Quali sono i detergenti consigliati per la cucina?

Consultare la sezione "*Pulizia*" per i detergenti consigliati.

Evitare assolutamente uso di prodotti caustici o abrasivi che rovineranno la superficie.

La Ventola fa Rumore

È possibile che la ventola faccia un rumore diverso man mano che il forno si riscalda. È assolutamente normale.

Quando il forno o la griglia sono accesi, le manopole si scaldano. Si può evitare?

Sì, il riscaldamento delle manopole è causato dal calore emesso dal forno o dal grill. Tenete chiuso lo sportello del forno.

Durante il funzionamento, controllate che il vassoio della griglia sia spinto in fondo al massimo fino al fermacorsa.

Grigliare sempre con lo sportello del vano grill aperto.

La parte frontale si riscalda quando si utilizza il forno o i grill

La cucina è raffreddata da una ventola. Se la parte frontale diventa troppo calda quando la cucina è in funzione, è possibile che la ventola di raffreddamento abbia smesso di funzionare. Nel caso in cui si verifichi ciò, contattare l'installatore, un tecnico per la riparazione qualificato oppure il Servizio clienti per provvedere alla riparazione.

In caso di problema installazione, se mi rivolgo ad un altra impresa per la riparazione, chi paga?

La riparazione sarà a vostro carico. Le organizzazioni di assistenza addebitano la chiamata se devono correggere un intervento effettuato dall\rquote installatore originale. Nel vostro interesse, consigliamo di rintracciare e chiamare installatore originale.

Mancanza di Corrente

In caso di interruzione di corrente elettrica, non dimenticare di reimpostare l'orologio per assicurarsi che il forno con il timer programmato continui a funzionare.

Le vivande cuociono troppo lentamente, troppo rapidamente, o si bruciano

È probabile che i tempi di cottura siano diversi da quelli cui siete abituati.

Assicurarsi che si stiano utilizzando le temperature e le posizioni dei ripiani consigliati. Consultare la guida alla cottura. Le impostazioni di regolazione del forno e i tempi di cottura sono da intendersi solo come linea guida.

Dovrete forse regolare la temperatura di cottura adattandola ai vostri gusti particolari per ottenere il risultato desiderato.

La cottura nel forno non è uniforme

Non utilizzare vassoi da forno dalle dimensioni superiori a quelle indicate nella sezione "*Suggerimenti Generali per il Forno*".

Durante la cottura di pietanze voluminose, è consigliabile rigirarle di tanto in tanto.

Se utilizzate tutte e due le mensole, verificate che vi sia lo spazio libero per la circolazione del calore. Quando sistemate una teglia nel forno, controllare che sia disposta centralmente sulla mensola.

Controllare integrità della guarnizione dello sportello, e che la chiusura sia regolata in modo da bloccare saldamente lo sportello contro la guarnizione stessa.

Un recipiente acqua, sistemato su una mensola, dovrebbe avere una profondità costante. (Se, per esempio, ha una profondità maggiore sul retro, sarà necessario sollevare la parte posteriore o abbassare la parte anteriore della cucina). Se la cucina non è in piano, rivolgetevi al fornitore per intervento correttivo.

Il forno non si accende

Controllate che alimentazione di rete sia inserita? Controllate che orologio sia acceso? In caso negativo, si tratta probabilmente di un difetto alimentazione.

Controllate che il sezionatore del apparecchio sia attivato?

È stata impostata l'ora?

Il display presenta il simbolo della chiave [⚿] che indica che il forno è bloccato? Consultare la sezione «*Orologio*» delle istruzioni per maggiori informazioni sulla funzione del blocco tasti.

Il forno con il timer programmato non si accende quando lo si imposta sulla modalità di cottura automatica

La manopola del forno è stata lasciata in posizione OFF per sbaglio?

Il forno è bloccato (consultare la sezione precedente)?

Col passar del tempo, sembra che la temperatura del forno aumenti

Se abbassamento della temperatura non ha alcun effetto o ha un effetto momentaneo, probabilmente il termostato deve essere sostituito. La sostituzione dovrà essere effettuata da un tecnico specializzato.

La luce del forno non si accende

È probabile che la lampadina sia bruciata. La lampadina di ricambio (non coperta dalla garanzia) può essere acquistata in un negozio di articoli elettrici. Dovrete acquistare una lampadina con attacco a vite tipo da 15 W 230 V, per FORNI. Si tratta di una lampadina speciale, con resistenza al calore sino a 300 °C **(Fig.6-1)**.

Disinserite alimentazione elettrica.

Prima di rimuovere la vecchia lampadina, staccare la corrente elettrica e assicurarsi che il forno sia freddo. Aprire lo sportello e rimuovere i ripiani del forno.

Individuare la copertura della lampadina e svitarla ruotandola in senso antiorario (è possibile che sia molto resistente) **(Fig.6-2)**.

Svitare la vecchia lampadina ruotandola in senso antiorario. Indossare un guanto per precauzione nel caso in cui la lampadina si rompa.

Avvitare la nuova lampadina e riposizionare la copertura della lampadina. Attaccare la corrente elettrica e assicurarsi che la lampadina si accenda.

Lo sportello del forno non è allineato

La cerniera inferiore di entrambi gli sportelli dei forni può essere regolata per modificare l'angolo dello sportello **(Fig.6-3)**. Allentare le viti di fissaggio della cerniera inferiore e utilizzare la tacca e un cacciavite a punta piatta per modificare e reimpostare la posizione della cerniera **(Fig.6-4)**.

Stringere nuovamente le viti della cerniera.

Fig.6-1

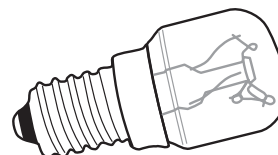



Fig.6-2

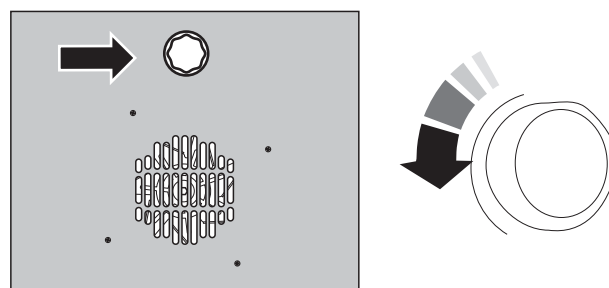



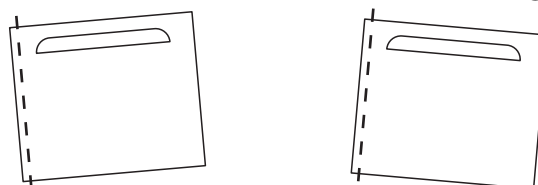
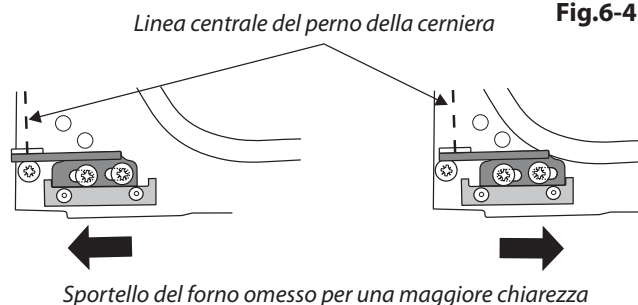
Fig.6-3

Effetto della regolazione della cerniera – proporzioni aumentate per una maggiore chiarezza

Fig.6-4

Sportello del forno omesso per una maggiore chiarezza

7. Installazione

Spettabile Installatore

Prima di iniziare l’installazione, la preghiamo di compilare i campi sottostanti in modo che, nel caso in cui il cliente sperimenti un problema in merito all’installazione, possa contattarla con facilità.

Installatori Nome
Installatori Azienda
Installatori Numero di Telefono
Apparecchio Numero di Serie

Requisiti e Norme di Sicurezza

Questa cucina deve essere installata in conformità alle istruzioni pertinenti presenti in questo libretto, ai regolamenti pertinenti nazionali e locali e ai requisiti delle compagnie di fornitura del gas e della corrente elettrica di zona.

Prima dell’installazione, assicurarsi che la cucina sia indicata per il tipo di fornitura di gas e di alimentazione elettrica disponibile. Consultare il tesserino con i dati.

L’elettrodomestico deve essere installato in conformità con le norme in vigore e solo in spazi ben ventilati.

Leggere le istruzioni prima dell’installazione o dell’utilizzo dell’elettrodomestico.

Per la salvaguardia dei propri interessi e della sicurezza, è un requisito di legge che tutti gli elettrodomestici a gas siano installati da persone competenti. Un’installazione dell’elettrodomestico non corretta può annullare qualsiasi garanzia o richiesta di risarcimento per responsabilità ed essere perseguibile.

È possibile convertire questo elettrodomestico per l’utilizzo con un altro gas.

Fornitura di Ventilazione

L’elettrodomestico non è connesso a un dispositivo di smaltimento dei prodotti di combustione. È necessario prestare particolare attenzione affinché siano rispettati i requisiti pertinenti in materia di ventilazione.

Tutte le stanze necessitano di una finestra che possa venire aperta, o simili. Inoltre, alcune stanze necessitano di una ventola permanente in aggiunta alla finestra.

Collocazione della Cucina

La cucina può essere installata in un cucinino o in una sala da pranzo ma NON in una stanza che contenga una vasca da bagno o una doccia.

Questo elettrodomestico è progettato per il solo utilizzo domestico. L’utilizzo a qualsiasi altro scopo potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di risarcimento per responsabilità.

Nota: Non è possibile installare un elettrodomestico alimentato a GPL in una stanza o in uno spazio coperto che si trovi al di sotto del livello stradale, ad esempio in un seminterrato.

Conversione

L’elettrodomestico è predisposto per:

Cat II_{2H3+}

Cat $II_{2H3B/P}$

Cat II_{2E+3+}

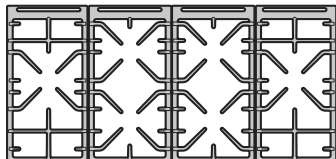
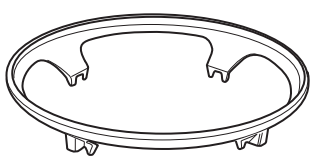
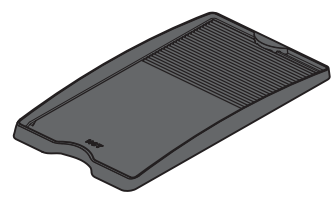
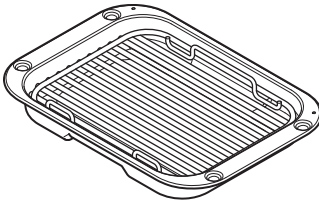
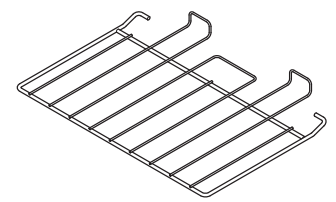
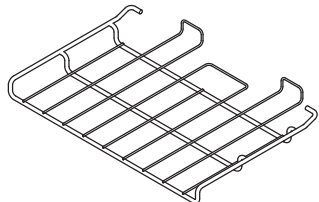
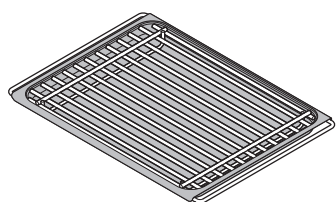
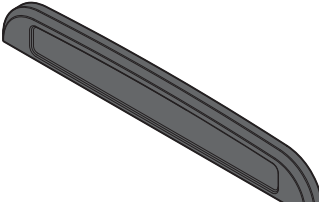
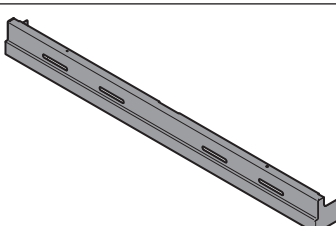
Cat $II_{2E3B/P}$

Cat $II_{2ELL3B/P}$

Cat $II_{2L3B/P}$

La cucina è dotata di un kit di conversione per altri gas.

Se è necessario convertire l’elettrodomestico per un altro gas, si consiglia di eseguire quest’operazione prima dell’installazione. Consultare le istruzioni fornite con il kit di conversione.

Dopo aver convertito l’elettrodomestico, si prega di attaccare l’adesivo di Conversione del gas sull’apposita zona della targhetta con i dati: in questo modo, è possibile identificare il tipo di gas per cui è impostato l’elettrodomestico al momento.

Per una corretta installazione della cucina occorrono i seguenti utensili e strumenti:

- Sostegno per la stabilità: se la cucina viene alimentata dal gas attraverso un tubo flessibile, È NECESSARIO installare un sostegno per la stabilità o una catena.
- Tester per la pressione del gas/Manometro.
- Tubo flessibile per il gas: deve essere conforme agli standard in vigore.
- Multimetro: per controlli elettrici.

Sono necessari anche i seguenti attrezzi:

1. Trapano elettrico
2. Punta del trapano da muro (necessaria solo se si installa la cucina su un pavimento in pietra o in cemento)
3. Tasselli (necessari solo se si installa la cucina su un pavimento in pietra o in cemento)
4. Metro a nastro metallico
5. Cacciavite a croce
6. Cacciavite piatto
7. Livella a bolla d'aria
8. Matita
9. Chiave inglese regolabile
10. Viti per il fissaggio del sostegno per la stabilità
11. Chiave inglese o chiave a bussola da 13 mm

Lista di Controllo dei Componenti:

Fig.7-1

Fig.7-2

Fig.7-3

Fig.7-4

Posizionamento Della Cucina

Fig.7-1 mostra la distanza minima consigliata fra la cucina e le superfici vicine.

La cucina non deve essere collocata su una base.

La cornice del piano di cottura sarà sistemata a livello o più in alto rispetto ai piani adiacenti. È necessario lasciare una distanza di 75 mm fra ciascun lato della cucina **AL DI SOPRA** del livello della piastra e qualsiasi superficie verticale adiacente.

Per le superfici non combustibili, quali superfici metalliche non verniciate o piastrelle in ceramica, lo spazio può essere ridotto a 25 mm.

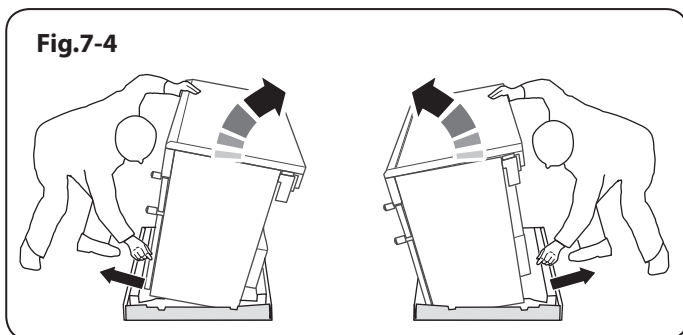
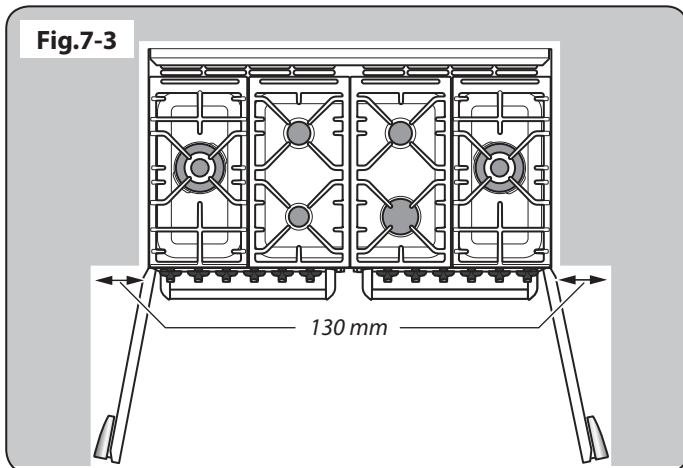
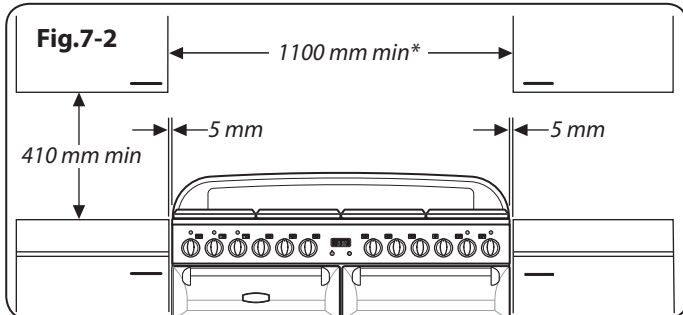
Lasciate uno spazio di almeno 650 mm tra la parte superiore del piano di cottura ed una superficie combustibile orizzontale.

Fig.7-2 illustra le distanze raccomandate al di sopra della cucina.

**Per installazione di una cappa, attenetevi alle istruzioni del costruttore.*

La superficie dei mobili e delle pareti che si trovano a lato e dietro la cucina deve essere termoresistente e protetta da spruzzi e vapore. Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o laminato si sbiadiscono facilmente e possono danneggiarsi con il calore. Decliniamo ogni responsabilità per eventuale sbiadimento o delaminazione del materiale dovuti al uso normale della cucina a temperature inferiori a 65 °C sopra la temperatura ambiente.

Si consiglia di lasciare uno spazio di 1110 mm tra i componenti per consentire lo spostamento della cucina. Non chiudete completamente la cucina. Fate in modo che sia sempre possibile spostarla avanti e indietro per la pulizia e la manutenzione.

Se la cucina è installata in un angolo, lasciate una distanza di 130 mm per permettere apertura degli sportelli del forno **(Fig.7-3)**. Lo spazio richiesto per l'apertura degli sportelli è leggermente inferiore, tuttavia questo valore è stato calcolato per avere spazio sufficiente per le mani.

Spostare la Cucina

Non cercare per nessun motivo di spostare la cucina quando questa è connessa alla rete elettrica.

La cucina è molto pesante. Prestate particolare attenzione.

Vi suggeriamo di muovere la cucina con l'aiuto di un'altra persona. Assicuratevi che la copertura pavimento sia fissata con fermezza o toglietela per evitare che diventi un impedimento quando spostate la cucina.

Per facilitare lo spostamento, ci sono due rulli di livellamento sul retro e due piedini di livellamento avvitabili sul davanti.

Rimuovete l'imballaggio della base in poliestere. Tenendola sulla parte frontale, inclinate la cucina in avanti e rimuovete la prima metà dell'imballaggio della base in poliestere **(Fig.7-4)**.

Ripetete l'operazione dalla parte posteriore e rimuovete la metà posteriore appunto dell'imballaggio.

Come Abbassare i Due Rulli Posteriori

Per regolare l'altezza del retro della cucina, innanzitutto posizionare una chiave inglese o una chiave a bussola da 13 mm nel dado di regolazione esagonale **(Fig.7-5)**. Ruotare il dado in senso orario per alzare la cucina o in senso antiorario per abbassarla.

Effettuare dieci rotazioni complete (360°) in senso orario

Assicurarsi di aver abbassato ENTRAMBI I RULLI POSTERIORI.

Completamento dello Spostamento

Aprire il bordo posteriore dell'imballaggio della base in cartone. Aprire gli sportelli dei forni e sollevare leggermente la cucina **(Fig.7-6)**.

Spingere con cautela la cucina indietro per liberarla dall'imballaggio della base. Rimuovere l'imballaggio della base.

Posizionare la cucina nei pressi della posizione a cui è destinata, lasciando spazio sufficiente per poter passare dietro di questa.

 NON spostare la cucina dalle maniglie dello sportello o dalle manopole di regolazione.

Installazione del Sostegno per la Stabilità o della Catena di Bloccaggio

Se non indicato diversamente, è necessario fissare una cucina che utilizzi un connettore per il gas flessibile tramite un dispositivo di stabilizzazione adeguato.

I dispositivi di stabilizzazione indicati sono mostrati in **Fig.7-7**, **Fig.7-8** e **Fig.7-9**.

Se si utilizza una catena di bloccaggio **(Fig.7-7)** la catena deve essere quanto più corta possibile e deve venire fissata saldamente al retro della cucina.

Se si utilizza un sostegno per la stabilità (**Fig.7-8** e **Fig.7-9**), regolare il sostegno in modo da lasciare il minor spazio possibile fra il sostegno stesso e la fessura di attacco presente sul retro della cucina.

Installare il sostegno in modo che vincoli quanto più possibile il telaio della cucina.

Riposizionamento Della Cucina Successivo alla Connessione

Nel caso in cui si debba spostare la cucina dopo che questa è stata connessa, è necessario staccarla dalla rete elettrica e, dopo averla afferrata al di sotto del pannello anteriore e averne sollevato leggermente la parte frontale **(Fig.7-6)**, controllare il retro per accertarsi che il tubo del gas non sia impigliato.

Man mano che si sposta la cucina, assicurarsi che sia il cavo elettrico e il tubo del gas siano abbastanza lenti da consentire il movimento della cucina.

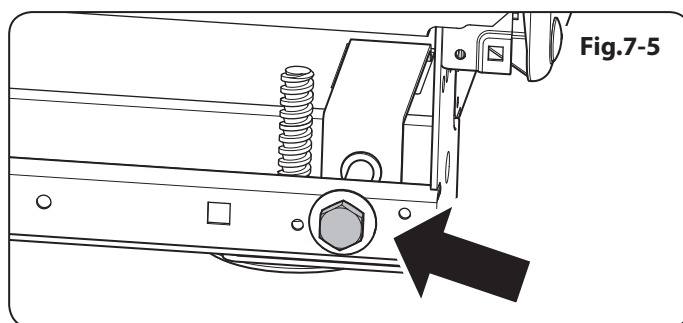



Fig.7-5

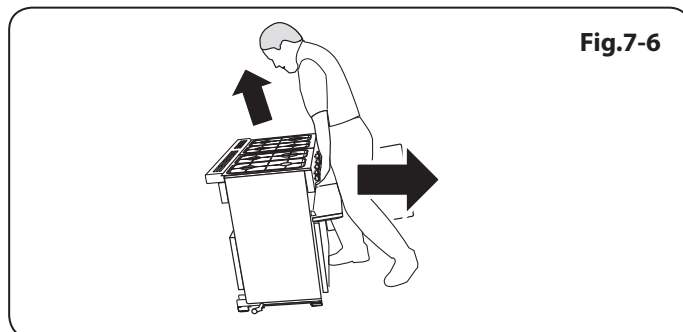



Fig.7-6

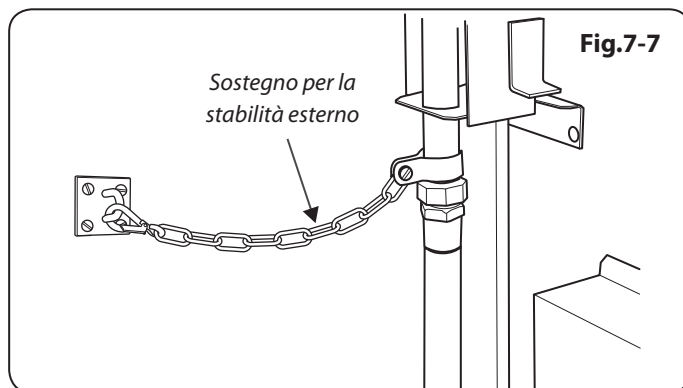



Fig.7-7

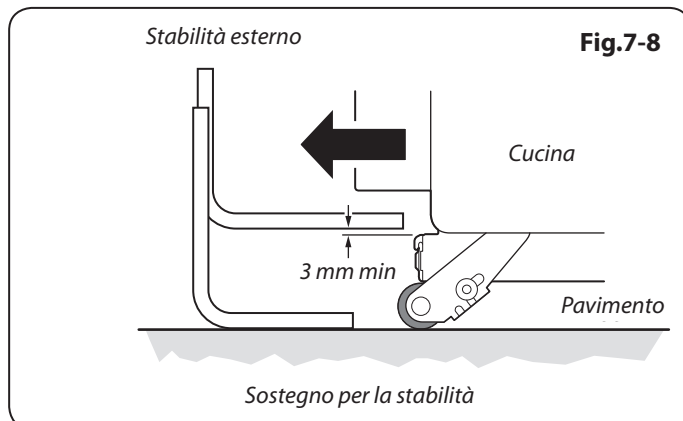



Fig.7-8

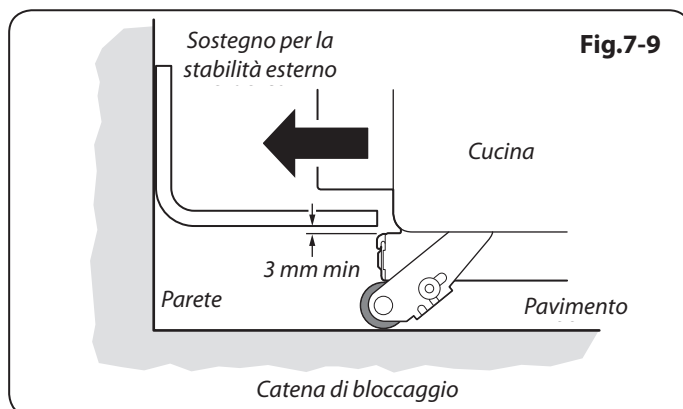
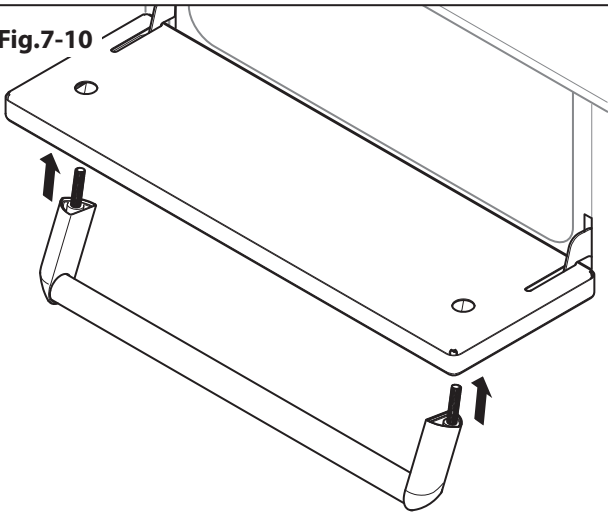



Fig.7-9

Fig.7-10

Fig.7-11

Fig.7-12

Fig.7-13

Se è stata istallata una catena di bloccaggio, rilasciarla mentre si sposta in avanti la cucina. Non dimenticare di fissarla nuovamente quando si riposiziona la cucina.

Quando si riposiziona la cucina, controllare sul retro che il cavo elettrico e il tubo del gas non siano impigliati o incastrati.

Conversione per un Altro Gas

Se l'elettrodomestico deve essere convertito per l'utilizzo con un altro gas, effettuare la conversione in questa fase dell'installazione. Consultare la sezione sulla conversione nelle istruzioni per l'utilizzo e le istruzioni del kit di conversione.

Installazione Delle Maniglie

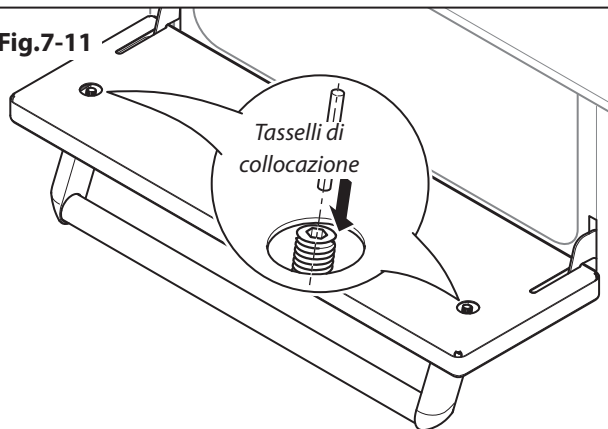
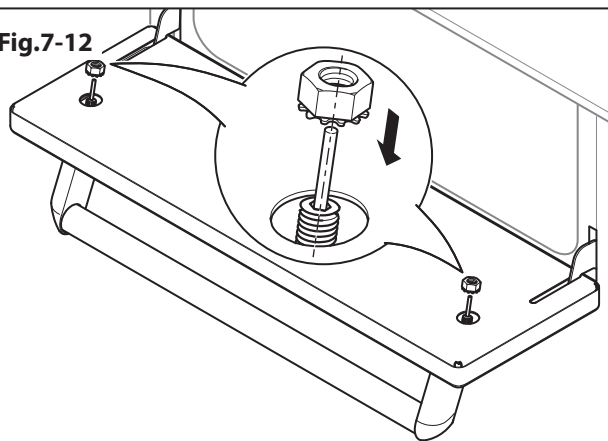
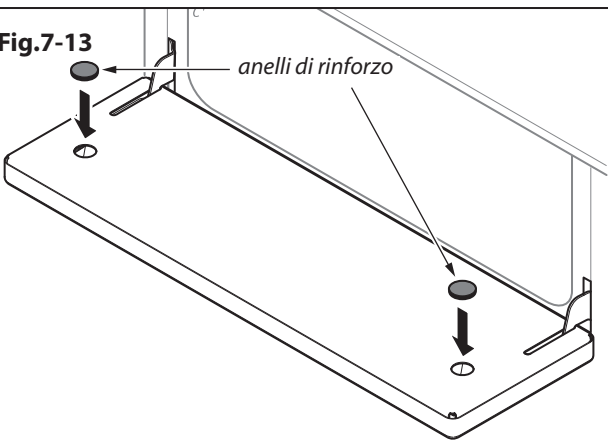
Le maniglie del grill e del forno a cottura lente necessitano di essere installate nel modo seguente

Aprire lo sportello. Per tenere lo sportello aperto, posizionarvi sopra un peso adatto oppure chiedere a qualcuno di tenerlo aperto.

Installare la maniglia sui montanti presenti nella parte anteriore dello sportello **(Fig.7-10)**. Quando la maniglia è stata posizionata, installare i tasselli per la collocazione dei dadi nei bulloni filettati della maniglia **(Fig.7-11)**.

Far scivolare i dadi di bloccaggio sui tasselli **(Fig.7-12)** e fissarli utilizzando la chiave inglese in dotazione.

Rimuovere i tasselli di collocazione e inserire gli anelli di rinforzo in dotazione.

Ripetere la stessa operazione sull'altro sportello **(Fig.7-13)**.

Livellamento

Si raccomanda di controllare il livello sistemando una livella a bolla aria su una delle mensole di uno dei forni.

Sistemate la cucina in posizione, cercando di non forzarla in sede per evitare danni alla cucina o ai componenti modulari.

Per livellare la cucina, regolare i piedini anteriori e i rulli posteriori.

Per regolare l'altezza del retro della cucina, ruotare i dadi di regolazione presenti negli angoli inferiori anteriori della cucina.

Per regolare gli appoggi anteriori, ruotate la base degli stessi e sollevate o abbassate.

Connessione al Gas

La connessione al gas deve essere conforme agli standard in vigore.

Il tubo flessibile (non di fornitura) dovrà rispettare i canoni in materia. È possibile acquistare i tubi per il gas presso la maggior parte dei rivenditori di materiali per l'edilizia.

L'attacco del gas deve terminare con un innesto a baionetta rivolto verso il basso.

L attacco della cucina è sistemato sul retro immediatamente sotto il livello del piano di cottura. In caso incertezza, consultare il fornitore.

La posizione del punto alimentazione è controllata dalla configurazione delle scatole del riparo posteriore.

Dato che l altezza della cucina è regolabile e che ogni collegamento è diverso, non è pratico specificare dimensioni esatte.

Sebbene sia possibile utilizzare un tubo da 900 mm, un tubo da 1250 mm permette una flessibilità leggermente maggiore nel posizionamento dell'innesto a baionetta e facilita lo spostamento della cucina.

Il tubo di collegamento sarà sistemato in modo da mantenere i raccordi di entrata e uscita in posizione verticale tale da consentire al tubo di assumere una configurazione a U.

In una situazione ideale, la connessione del tubo alla fornitura di gas dovrebbe trovarsi all'interno dell'area A ombreggiata come illustrato in **(Fig.7-14)**.

La vite connette l'estremità filettata del tubo all'attacco per il gas.

Completata l opera di collegamento, procedere al controllo della tenuta mediante la prova di pressione.

Prova di Pressione

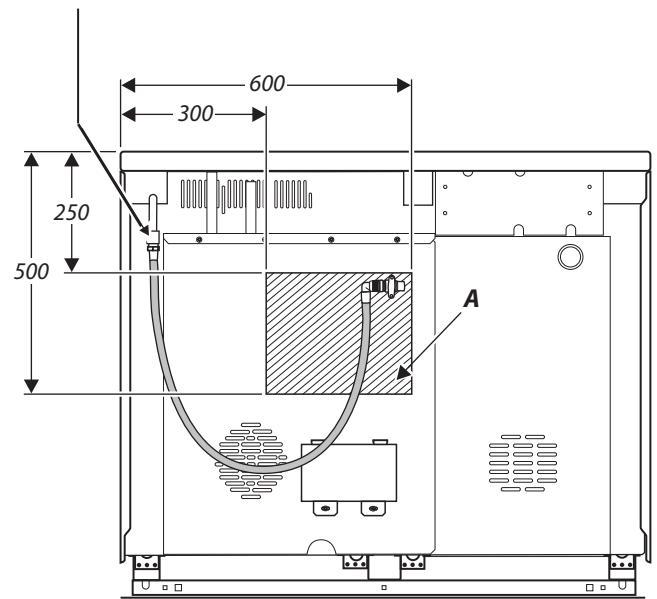
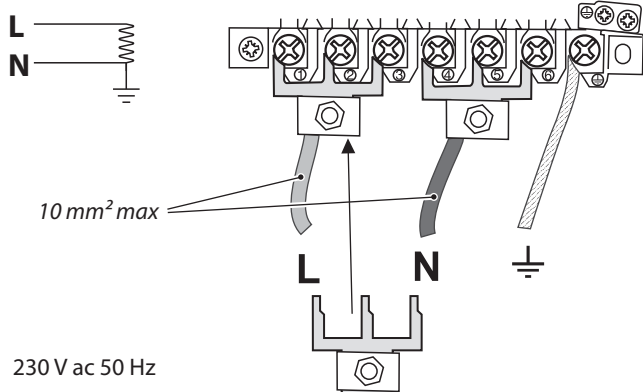
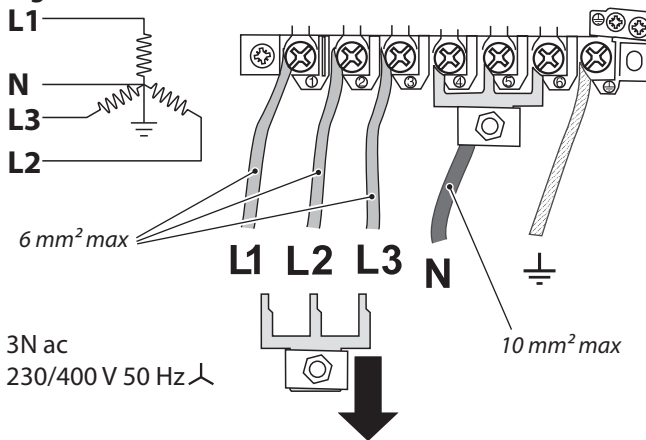
La pressione del gas può venire misurata su uno degli iniettori dei bruciatori a piastra (a esclusione del fornello wok).

Sollevare il corpo del bruciatore. Fit the pressure gauge to the injector. Aprire e accendere uno degli altri bruciatori a piastra.

Ruotare la manopola di regolazione del fornello in cui è inserito il misuratore della pressione per lasciare fluire il gas.

Consultare il tesserino dei dati per le pressioni di prova.

Spegnere i fornelli. Assicurarsi di rimontare il fornello in maniera corretta sul corpo del bruciatore.

Fig.7-14

Tutte le dimensioni sono in millimetri

Collegamenti Elettrici

L installazione della cucina deve essere effettuata da un elettricista specializzato per assicurare la conformità ai regolamenti in materia ed ai requisiti del Azienda Elettrica locale.

Interruttori di dispersione di massa con azionamento a corrente elettrica

L’utilizzo combinato della cucina e di altri elettrodomestici può causare fastidiose interruzioni di corrente, pertanto si raccomanda che la cucina sia protetta da un salvavita individuale.

IN CASO DI DUBBIO, SI PREGA DI CONSULTARE UN ELETTRICISTA ADEGUATAMENTE QUALIFICATO.

AVVERTENZA: L APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A MASSA.

Nota: La cucina deve essere collegata alla rete elettrica indicata sulla targhetta, interponendo un dispositivo di controllo costituito da un interruttore bipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm su tutti i poli.

La cucina non deve essere collegata ad una normale presa elettrica.

Per accedere ai morsetti di collegamento elettrico, smontate il coperchio sistemato sul pannello posteriore. Collegate il cavo elettrico ai morsetti adatti al tipo di alimentazione della vostra rete (**Fig.7-15** e **Fig.7-16**). Controllate che l allacciamento sia stato effettuato correttamente e che le viti dei morsetti siano ben serrate. Fissate il cavo d alimentazione con l apposito fermacavo.

Controlli Finali

Controllo del Piano Cottura

Controllare a turno ciascun'area di cottura. Accertarsi di utilizzare pentole della dimensione e del materiale corretto.

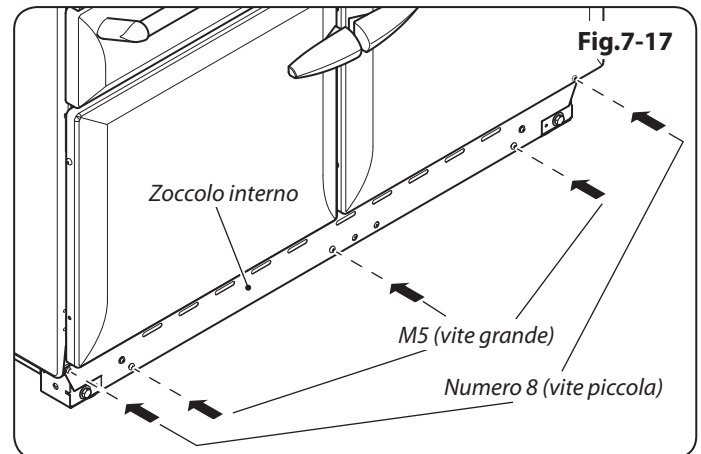
Controllo del Grill

Ruotare la manopola di regolazione del grill e accertarsi che il grill si riscaldi.

Controllo dei Forni

Impostare l'orologio come descritto in precedenza nelle istruzioni e poi accendere tutti i forni. Controllare che le ventole dei forni si avviino e che i forni cominciano a riscaldarsi.

Fig.7-17

Fig.7-18

Installazione Finale

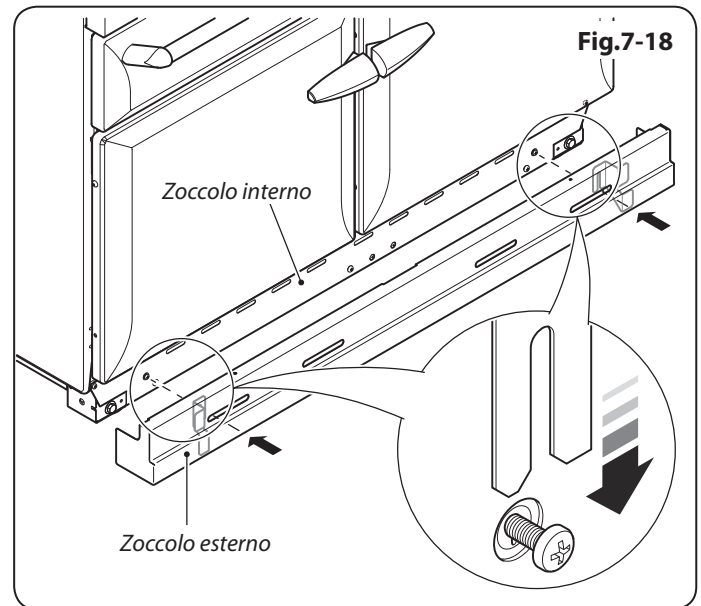
Installazione dello Zoccolo in Due Pezzi

Installare lo zoccolo interno sulla parte anteriore inferiore della cucina utilizzando le cinque viti in dotazione (tre viti M5 per il bordo inferiore, due viti da 8 per ciascun'estremità) **(Fig.7-17)**.

Allentare le due viti presenti sulla parte anteriore dello zoccolo interno.

Collocare i due supporti a fessura presenti all'interno dello zoccolo esterno sulle due viti **(Fig.7-18)**. Con un cacciavite adatto, stringere le due viti attraverso le fessure presenti sullo zoccolo esterno.

È possibile regolare l'altezza dello zoccolo esterno allentando le due viti di bloccaggio, facendolo scivolare verso l'alto o il basso in base alla necessità e poi stringendo nuovamente le viti.

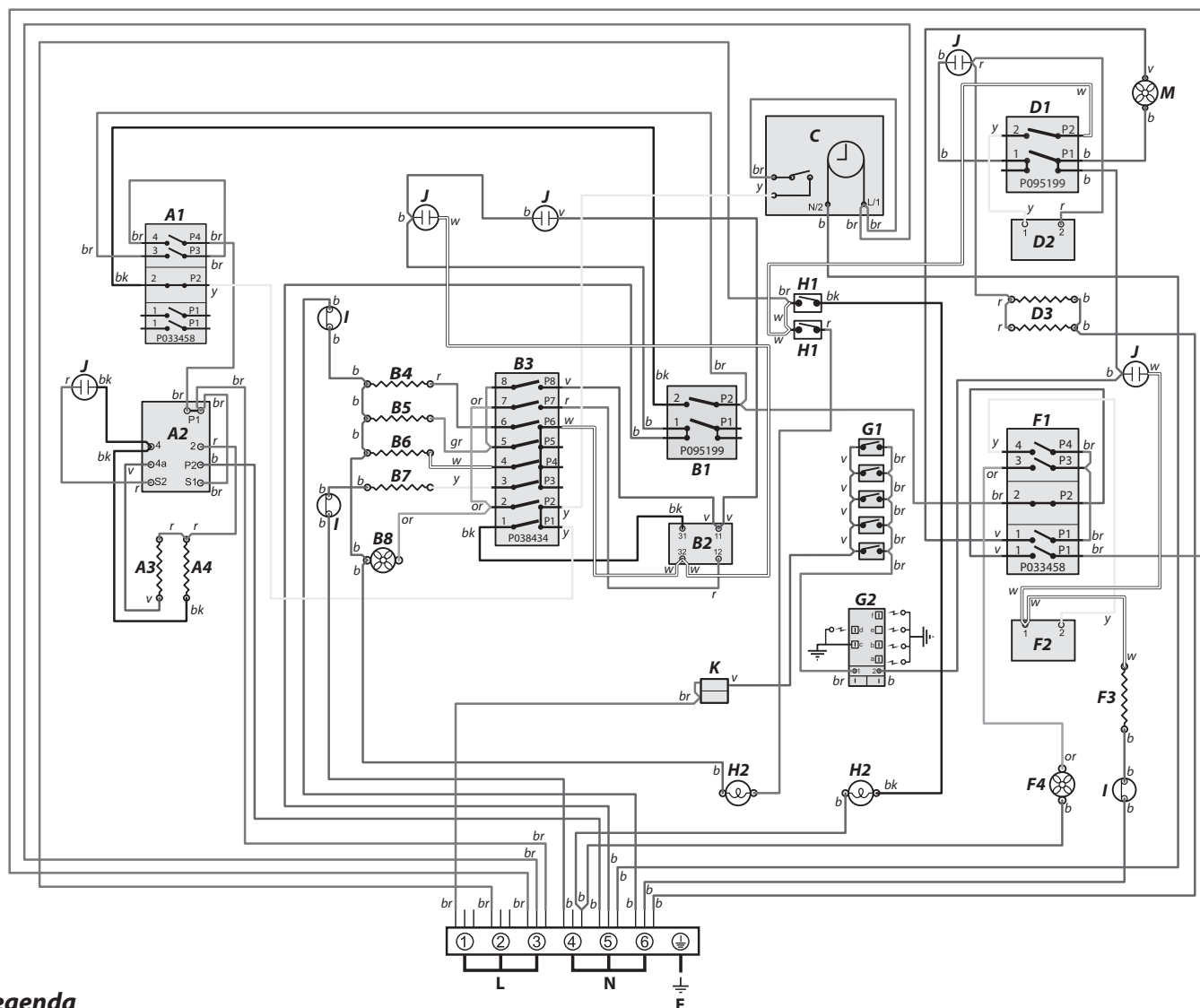
Nota: Per facilitare il fissaggio dello zoccolo esterno, si consiglia di aprire gli sportelli in modo da riuscire a individuare meglio i due sostegni a fessura.

Installazione del Paraschizzi

Posizionare il paraschizzi sul retro della piastra e fissarlo con le viti in dotazione.

Servizio Assistenza

Installatore: Annotate i vostri dati su questo manuale, indicate al utente come usare la cucina e consegnategli le istruzioni.

Grazie.

8. Schemi dei Circuiti

Legenda

Le connessioni illustrate nello schema per circuito sono per fase singola. Le potenze sono per 230 V 50 Hz.

Codice	*Descrizione*
A1	Interruttore anteriore del grill
A2	Regolazione del grill
A3	Elemento del grill sinistra
A4	Elemento del grill destra
B1	Interruttore regolazione del forno multifunzione
B2	Termostato del forno multifunzione
B3	Elemento inferiore del forno multifunzione
B4	Elemento superiore del forno convenzionale (a zone) (coppia esterna)
B5	Elemento di doratura del forno convenzionale (a zone) (coppia interna)
B6	Elemento della ventola del forno multifunzione
B7	Ventola del forno multifunzione
C	Orologio
D1	Interruttore frontale del forno a cottura lenta

Codice	*Descrizione*
D2	Termostato del forno a cottura lenta
D3	Elementi del forno a cottura lenta
F1	Destra fan interruttore forno
F2	Termostato del forno ventilato
F3	Elemento del forno ventilato
F4	Ventola del forno ventilato
G1	Interruttore accensione
G2	Generatore della scintilla di accensione
H1	Nterruttori luce forno
H2	Luce forno
I	Interruttore automatico di arresto termico
J	Spia
K	Blocco del connettore
M	Ventola di raffreddamento

Codice	*Colore*
b	Blu
br	Marrone
bk	Nero
or	Arancione
r	Rosso
v	Viola
w	Bianco
y	Giallo
g/y	Verde/giallo
gr	Grigio

9. Specifiche Tecniche

LA CUCINA È DI CATEGORIA: II2H3+, II2E+3+, II2L3B/P, (II2E3B/P, II2ELL3B/P), II2H3B/P, I2E.

Alla consegna è impostata per essere usata con gas naturale gruppo H. Un kit di conversione per il passaggio a LPG è compreso nella fornitura.

INSTALLATORE: Consegnate queste istruzioni al utente.

POSIZIONE DELLA TARGHETTA: All'interno del cassetto inferiore del forno.

PAESE DI DESTINAZIONE: GB, IE, AT, BE, DE, FR, IT, LU, NL, NO, SE.

Connessioni

Gas (Rp ½ posteriore destra)		**Electrico**
Gas Metano	20 mbar	230/400 V 50 Hz
Butano	29 mbar	
Propano	37 mbar	

Dimensioni

Altezza complessiva	minimo 900 mm	maximum 925 mm
Larghezza complessiva	1096 mm	
Profondità complessiva	610 mm fino al bordo anteriore della parte frontale; 685 mm al di sopra delle maniglie	
Spazio minimo sopra il piano di cucina	650 mm	

Consultare la sezione "*Posizionamento della Cucina*".

Potenza

Piastra	**Gas Metano 20 mb**			**Cucine a LPG**		
		Ugelli	**Vite**		**Ugelli**	**Vite**
Bruciatore wok	3,5 kW	interno 80	96	3,5 kW (255 g/h)	interno 54	57
		esterno 129			esternol 77	
Bruciatori grandi	3,0 kW	134	54	3,0 kW (218 g/h)	87	40
Bruciatori medio	1,7 kW	109	39	1,7 kW (124 g/h)	68	32
Bruciatori piccolo	1,0 kW	75	38	1,0 kW (73 g/h)	51	28

Efficienza del Forno

Forni	**Forno sinistro**	**Forno destro**
	Forno multifunzione	**Forno multifunzione**
Output massimo a 230 V 50 Hz	3,7 kW	2,5 kW
Classe di efficienza energetica su una scala da A (bassi consumi) a G (meno efficiente)	A	A
Consumo di energia in base a un carico standard	0,95 kWh	0,90 kWh
Volume utilizzabile (litri)	69	69
Dimensione	Grandi	Grandi
Tempo di cottura di un carico standard	41 minuti	41 minuti
Area di superficie della griglia	1400 cm²	1400 cm²

Grill	2,3 kW
Forno a cottura lenta	1,0 kW

Carico elettrico complessivo massimo a 230 V (valore totale approssimativo che comprende lampade del forno, ventola, ecc.)**:** 12 kW.